

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Instruction manual

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

WS 461/462

Wärmeschublade

Warming drawer

Tiroir chauffant

Cassetto termico

Warmhoudlade

Cajón calentaplatos

Gaveta de aquecimento

Inhaltsverzeichnis	3
Table of contents	10
Table des matières	17
Indice	24
Inhoudsopgave	31
Índice	38
Índice	45

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Umweltschutz	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Gerät kennen lernen	5
Öffnen und Schließen	5
Sonderzubehör	5
Geschirr vorwärmen	6
Geschirr allgemein	6
Trinkgefäße	6
So gehen Sie vor	6
Speisen warm halten	6
So gehen Sie vor	6
Ausschalten	6
Anwendungen	7
Sanftgaren	7
Reinigen	8
Gerät außen	8
Heizplatte	8
Störungen – was tun?	9
Kundendienst	9
Technische Daten	9

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com und in unserem Online-Shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Warmhalten von Speisen und zum Wärmen von Geschirr benutzen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

- Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß.
Nie die heiße Heizplatte berühren. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glasplatte können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Brandgefahr!

Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden.

Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Wärmeschublade aufbewahren.

Umweltschutz



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

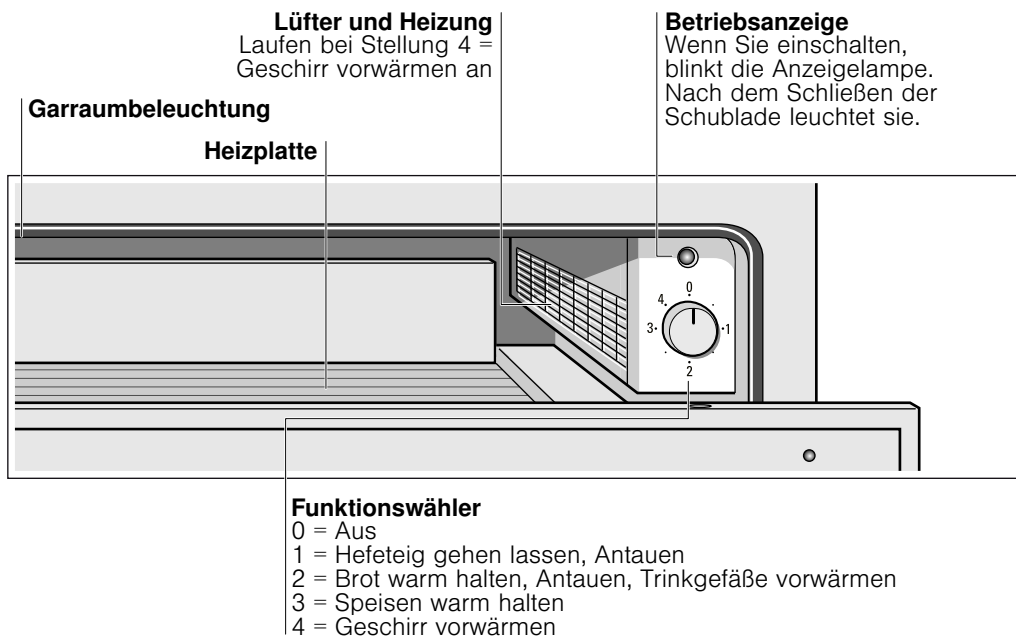
Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In der Wärmeschublade können Sie Geschirr vorwärmen oder Speisen warm halten.



Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade richtig geschlossen ist.

Öffnen und Schließen

Das Gerät hat unten eine Ausbuchtung, welche als Griff zum Öffnen und Schließen dient.

Beim Öffnen und Schließen des Gerätes wird die Garraumbeleuchtung automatisch aktiviert bzw. deaktiviert.

Sie können die Garraumbeleuchtung auch dauerhaft deaktivieren. Greifen Sie dazu in den Garraum links oben und schalten Sie die Beleuchtung aus.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

Griff (60cm), Aluminium	BA476530
Griff (60cm), Edelstahl	BA476510
Griff 30" (76cm), Edelstahl	BA478510

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Geschirr vorwärmen

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Geschirr allgemein

Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Sie können z.B. Menügeschirr für 6 bzw. 12 Personen vorwärmen.

niedrige Schublade (14 cm hoch)		hohe Schublade (29 cm hoch)	
6 Menüteller	Ø 24 cm	12 Menüteller	Ø 24 cm
6 Suppentassen	Ø 10 cm	12 Suppentassen	Ø 10 cm
1 Schüssel	Ø 19 cm	1 Schüssel	Ø 22 cm
1 Schüssel	Ø 17 cm	1 Schüssel	Ø 19 cm
1 Fleischplatte	32 cm	1 Schüssel	Ø 17 cm
		2 Fleischplatten	32 cm

Geschirr einräumen

Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel werden langsamer durchwärmt als einzelne Geschirrtteile, wie z.B. 2 Schüsseln.

Trinkgefäße

Erwärmen Sie Trinkgefäße wie z.B. Espressotassen immer mit Stufe 2.

Verbrennungsgefahr!

Bei Stufe 3 oder 4 werden die Trinkgefäße sehr heiß.

So gehen Sie vor

- 1 Geschirr in die Schublade räumen.
- 2 Funktionswähler auf Stufe 4 stellen. Wählen Sie für Trinkgefäße immer die Stufe 2. Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
- 3 Wärmeschublade schließen. Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Wie lange dauert das Vorwärmen

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, der Geschirr-Menge, Höhe und der Geschirr-Anordnung. Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche.

Bei Menügeschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 15-25 Minuten.

Ausschalten

Öffnen Sie die Schublade. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Geschirr entnehmen

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

Verbrennungsgefahr!

Die Oberfläche der Heizplatte ist heiß. Die untersten Geschirrtteile werden heißer als die oberen.

Speisen warm halten

Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden.

Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.

Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Geeignete Speisen: Es eignen sich Fleisch, Geflügel, Fisch, Soßen, Gemüse, Beilagen und Suppen.

So gehen Sie vor

- 1 Geschirr in die Schublade stellen
- 2 Funktionswähler auf Stufe 3 stellen und das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- 3 Speisen in das vorgewärmte Geschirr geben.
- 4 Schublade wieder schließen. Die Betriebsanzeigelampe leuchtet. Das Gerät heizt.

Ausschalten

Schalten Sie den Funktionswähler aus. Nehmen Sie die Gerichte mit einem Topfhandschuh oder Topflappen aus der Schublade.

Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Stufe. Wärmen Sie das Geschirr vor, wenn es in der Tabelle angegeben ist.

Stufe	Speisen / Geschirr	Hinweis
1	empfindliche Tiefkühl-Speisen z.B. Sahnetorten, Butter, Wurst, Käse	antauen
1	Hefeteig gehen lassen	abdecken
2	Tiefkühl-Speisen z.B. Fleisch, Kuchen, Brot	antauen
2	Eier warm halten z.B. Eier gekocht, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Brot warm halten z.B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
2	Trinkgefäße vorwärmen	z.B. Espressotassen
2	empfindliche Speisen z.B. sanftgegartes Fleisch	Geschirr abdecken
3	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke abdecken
3	Fladen erwärmen z.B. Eierkuchen, Wraps, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Trockene Kuchen erwärmen z.B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen abdecken
3	Blockschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
3	Gelatine auflösen	offen, ca. 20 Minuten
4	Geschirr vorwärmen	nicht geeignet für Trinkgefäße

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Da die Zeiten beim Sanftgaren wesentlich länger sind, haben Sie viel Spielraum bei der Menüplanung. Sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geeignetes Geschirr: Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel, z.B. einen Glasbräter.

So gehen Sie vor

- 1 Die Wärmeschublade mit dem Geschirr auf Stufe 4 vorheizen.
- 2 Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort in das vorgewärmte Geschirr geben. Deckel auflegen.
- 3 Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in die Wärmeschublade stellen und nachgaren. Funktionswähler auf Stufe 3 stellen.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.

Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. Servieren Sie die Soßen sehr heiß. Stellen Sie die Teller in den letzten 20-30 Minuten mit in die Wärmeschublade.

Wenn Sie sanftgegartes Fleisch warm halten wollen, schalten Sie nach dem Sanftgaren auf Stufe 2 zurück. Kleine Fleischstücke können Sie bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm halten.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Wild und Geflügel geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches. Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle	Nachgaren in der Wärmeschublade
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2 Minuten	20-30 Minuten
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2 Minuten	35-50 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Filet (400-800g)	rundherum 4-5 Minuten	75-120 Minuten
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3 Minuten	50-60 Minuten
magere Braten (600-1000g)	rundherum 10-15 Minuten	120-180 Minuten
Große Fleischstücke		
Filet (ab 900g)	rundherum 6-8 Minuten	120-180 Minuten
Roastbeef (1,1-2kg)	rundherum 8-10 Minuten	210-300 Minuten

Reinigen

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Funktionswähler: Stellung = 0.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Glasfront

Reinigen Sie die Glasfront mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Keinen Glasschaber verwenden.

Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Störungen – was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt.	Prüfen Sie: <ul style="list-style-type: none">● ob das Gerät eingeschaltet ist● ob ein Stromausfall vorliegt● ob die Schublade ganz geschlossen ist
Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm.	Es kann sein: <ul style="list-style-type: none">● dass das Geschirr bzw. die Speisen nicht lange genug erwärmt wurden● dass die Schublade für längere Zeit offen war
Die Betriebsanzeigelampe blinkt.	Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist.
Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe schnell.	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.	Die Anzeigelampe ist defekt. Verständigen Sie den Kundendienst.
Sicherung im Sicherungskasten löst aus.	Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von qualifizierten Fachleuten durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Wärmeschublade öffnen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

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

Kundendienst ☎

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555
D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Technische Daten

Stromversorgung:	220 -240 V 50/60 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	810 W
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Table of contents

Important safety information	11
Environmental protection	12
Environmentally-friendly disposal	12
Getting to know the appliance	12
Opening and closing	12
Special accessories	12
Preheating ovenware	13
General ovenware	13
Drinks containers	13
Method	13
Keeping food warm	13
Method	13
Switching off	13
Uses	14
Slow cooking	14
Cleaning	15
Appliance exterior	15
Heating plate	15
Troubleshooting	16
After-sales service	16
Technical data	16

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. The appliance should be used for keeping food warm and warming plates only.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of burns!

- The heating plate in the warming drawer becomes very hot.
Do not touch the heating plate when it is hot. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

Risk of electric shock!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass plate could cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of fire!

The heating plate in the warming drawer becomes very hot and flammable materials may catch fire.

Do not store flammable objects or plastic containers in the warming drawer.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

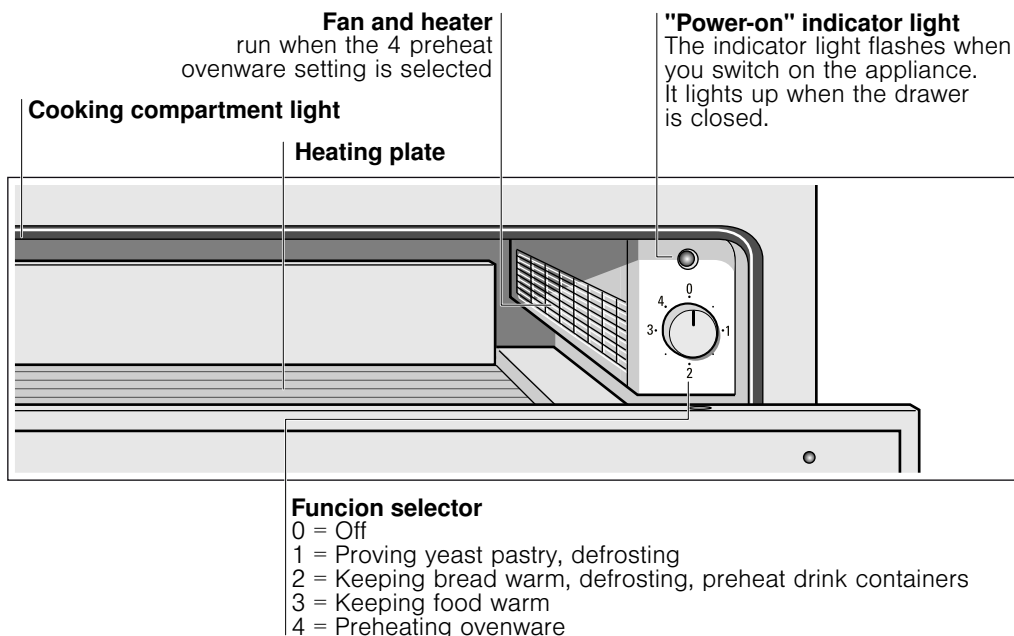
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know the appliance

You can use the warming drawer to preheat ovenware or to keep food warm.



The appliance will only heat up if the drawer is closed correctly.

Opening and closing

The appliance has a recess at the bottom which can be used as a handle to open and close it.

While opening and closing the illumination automatically turns on and off.

You can also turn off illumination completely by reaching into the appliance, using the slide switch on the upper left side.

Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

Handle (60cm), aluminum	BA476530
Handle (60cm), stainless steel	BA476510
Handle 30" (76cm), stainless steel	BA478510

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

Preheating ovenware

Food stays warm for longer in preheated ovenware. Drinks also remain warm for longer.

General ovenware

Only load the warming drawer up to 25 kg. You can preheat dinnerware for 6 or 12 people, for example.

Low drawer, (14 cm in height)		Tall drawer, (29 cm in height)	
6 dinner plates	Ø 24 cm	12 dinner plates	Ø 24 cm
6 soup bowls	Ø 10 cm	12 soup bowls	Ø 10 cm
1 serving dish	Ø 19 cm	1 serving dish	Ø 22 cm
1 serving dish	Ø 17 cm	1 serving dish	Ø 19 cm
1 meat plate	32 cm	1 serving dish	Ø 17 cm
		2 meat plates	32 cm

Arranging ovenware

As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes.

Drinks containers

Always heat drinks containers, e.g. espresso cups, using setting 2.

Risk of burning!

At setting 3 or 4, the drinks containers will get very hot.

Method

- 1 Place the ovenware in the drawer.
- 2 Set the function selector to setting 4. Always heat drinks containers using setting 2. The "power on" indicator light flashes.
- 3 Close the warming drawer. The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

How long does preheating take

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface.

It takes approximately 15-25 minutes to preheat dinnerware for 6 people.

Switching off

Open the drawer. Switch off the function selector.

Removing ovenware

Remove ovenware from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Risk of burning!

The upper surface of the heating plate will be hot. The base of the ovenware will be hotter than the top.

Keeping food warm

Do not place hot saucepans or pans on the glass surface of the warming drawer immediately after removing them from the hot hob. This could damage the glass surface.

Do not fill the ovenware to such an extent that food spills over.

Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.

It is recommended that you do not keep food warm for longer than an hour.

Suitable foods: The appliance is suitable for keeping meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups warm.

Method

- 1 Place the ovenware in the drawer.
- 2 Set the function selector to setting 3 and preheat the appliance for 10 minutes.
- 3 Add the food to the preheated ovenware.
- 4 Close the drawer again. The "power on" indicator light lights up. The appliance heats up.

Switching off

Switch off the function selector. Remove the food from the drawer using oven gloves or an oven cloth.

Uses

The table shows various uses for the warming drawer. Set the function selector to the desired setting. Preheat the ovenware as indicated in the table.

Level	Food / ovenware	Note
1	Delicate deep-frozen food e.g. cream cakes, butter, sausages, cheese	Defrost
1	Leaving yeast dough to rise	Cover
2	Deep-frozen food e.g. meat, cakes, bread	Defrost
2	Keeping eggs warm e.g. hard-boiled eggs, scrambled eggs	Preheat ovenware, cover food
2	Keeping bread warm e.g. toast, bread rolls	Preheat ovenware, cover food
2	Preheating drinks containers	e.g. espresso cups
2	Delicate food e.g. slow-cooked meat	Cover ovenware
3	Keeping food warm	Preheat ovenware, cover food
3	Keeping drinks warm	Preheat ovenware, cover drinks
3	Warming flat dough-based foods e.g. pancakes, wraps, tacos	Preheat ovenware, cover food
3	Warming dry cakes e.g. crumble cakes, muffins	Preheat ovenware, cover food
3	Melting cooking chocolate or chocolate coating	Preheat ovenware, break up food into small pieces
3	Dissolving gelatine	Open, approximately 20 minutes
4	Preheating ovenware	Not suitable for drinks containers

Slow cooking

Slow cooking is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked rare or very rare. The meat remains very juicy and turns out as soft as butter. Advantage: this gives you flexibility when planning meals, since the cooking times for slow cooking are generally longer. Slow-cooked meat can be kept warm easily.

Suitable ovenware: Use ovenware made out of glass, porcelain or ceramic and with a lid, e.g. a glass roasting dish.

Method

- 1 Preheat the warming drawer containing the ovenware at setting 4.
- 2 Rapidly heat a little fat in a pan. Sear the meat over a high heat and then place it directly in the warmed ovenware. Place the lid on top.
- 3 Put the ovenware with the meat back in the warming drawer and complete the cooking. Set the function selector to setting 3.

Notes on slow cooking

Only use high-quality, fresh meat for this. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.

The meat should not be turned even if it is a large joint.

You can cut the meat immediately after slow cooking. It is not necessary to leave the meat to stand.

This particular cooking method always leaves the inside of the meat medium rare. However, this does not mean that it is raw or not properly cooked.

Meat that has been slow-cooked is not as hot as meat that has been cooked conventionally. Serve the sauce very hot. Place the plates in the warming drawer for the last 20-30 minutes.

Turn the oven back to setting 2 after slow cooking in order to keep the slow-cooked meat warm. You can keep small pieces of meat warm for up to 45 minutes, and large pieces for up to two hours.

Table

All tender joints of beef, pork, veal, lamb, game and poultry are suitable for slow cooking. Searing and braising times depend on the size of the piece of meat. The times for searing refer to the meat being placed in hot fat.

Meal	Searing on the hotplate	Completing in the oven
Small pieces of meat		
Cubes or strips	1-2 minutes all over	20-30 minutes
Small cutlets, steaks or médaillons	1-2 minutes per side	35-50 minutes
Medium-sized pieces of meat		
Fillet (400-800g)	4-5 minutes all over	75-120 minutes
Saddle of lamb (approx. 450g)	2-3 minutes per side	50-60 minutes
Lean joint (600-1000g)	10-15 minutes all over	120-180 minutes
Large pieces of meat		
Fillet (from 900g)	6-8 minutes all over	120-180 minutes
Roast beef (1,1-2kg)	8-10 minutes all over	210-300 minutes

Cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets. Only clean the drawer when the appliance is switched off. Function selector Setting = 0.

Appliance exterior

Wipe the appliance with water and a little detergent. Then dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive cleaning products are not suitable. If a caustic or abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks. Clean the appliance using water and a little detergent. Then dry the surface with a soft cloth.

Appliances with glass fronts

Clean the glass front with glass cleaner and a soft cloth. Do not use a glass scraper.

Heating plate

Clean the heating plate using warm water and a little detergent.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

The ovenware or food remain cold.	Check whether: <ul style="list-style-type: none">● the appliance is switched on● there has been a power cut● the drawer is closed completely
The ovenware or food are not warmed sufficiently.	This may indicate that: <ul style="list-style-type: none">● the ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time● the drawer was left open for a long time
The "power on" indicator light flashes.	Check whether the drawer is closed.
The indicator light flashes rapidly when the warming drawer is closed.	Call the after-sales service.
The "power on" indicator light does not light up.	The indicator light is faulty. Consult the after-sales service
The fuse in the fuse box has blown.	Disconnect the appliance at the mains and consult the after-sales service.

Repairs must only be carried out by qualified specialists. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your oven should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. The rating plate bearing these numbers can be found by opening the warming drawer. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 89289988
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

AU 1300 727 421

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Technical data

Power supply:	220-240 V 50/60 Hz
Total connected load:	810 W
VDE-inspected:	yes
CE mark:	yes

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	18
Protection de l'environnement	19
Élimination écologique	19
Découverte de l'appareil	19
Ouverture et fermeture	19
Accessoires spéciaux	19
Préchauffer la vaisselle	20
Vaisselle en général	20
Récipients à boire	20
Procédez comme suit	20
Maintenir des mets au chaud	20
Procédez comme suit	20
Arrêt	20
Usages	21
Cuisson à basse température	21
Nettoyage	22
Extérieur de l'appareil	22
Plaque chauffante	22
Anomalies – que faire ?	23
Service après-vente	23
Caractéristiques techniques	23

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau-eshop.com

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant. Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil exclusivement pour maintenir des mets au chaud ou pour chauffer de la vaisselle.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Risque de brûlure !

- La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude. Ne jamais toucher la plaque chauffante. Eloigner les enfants.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque d'incendie !

La plaque chauffante dans le tiroir chauffant devient très chaude, des matières inflammables peuvent s'enflammer.

Ne jamais conserver des objets inflammables ou des récipients en plastique dans le tiroir chauffant.

Protection de l'environnement



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

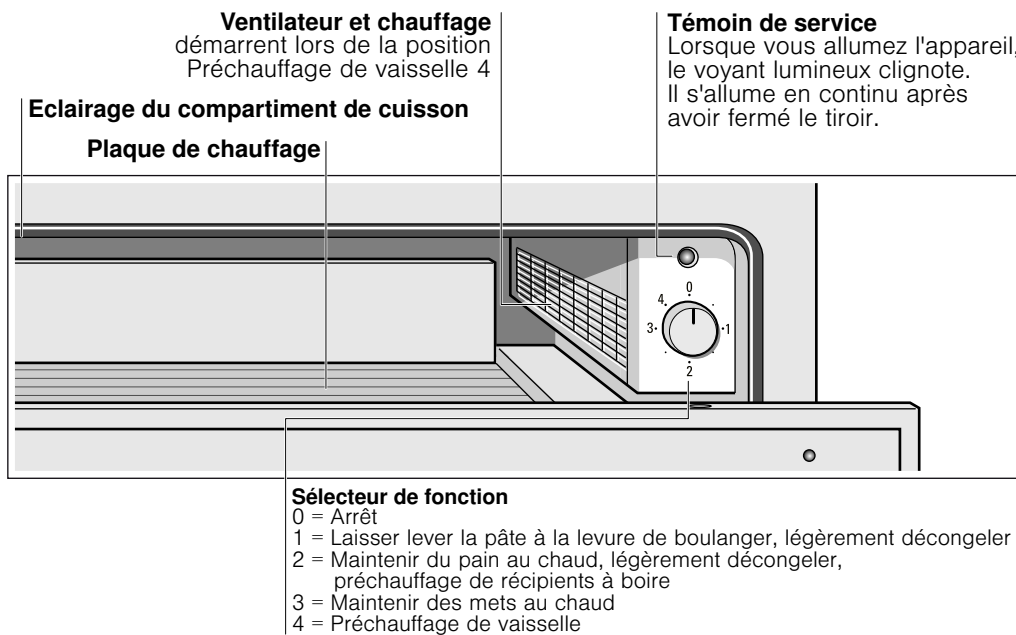
Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Découverte de l'appareil

Dans le tiroir de chauffage vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.



L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé.

Ouverture et fermeture

En bas de l'appareil il y a un creux qui sert de poignée pour ouvrir et fermer.

Lors de l'ouverture et de la fermeture de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson est automatiquement activé ou désactivé.

Vous pouvez aussi désactiver l'éclairage du compartiment de cuisson de façon permanente. Pour cela, introduisez la main dans le compartiment de cuisson et éteignez l'éclairage en haut à gauche.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

Poignée (60cm), aluminium BA476530

Poignée (60cm), inox BA476510

Poignée 30" (76cm), inox BA478510

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Préchauffer la vaisselle

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

Vaisselle en général

Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 25 kg. Vous pouvez p.ex. préchauffer de la vaisselle de table pour 6 à 12 personnes.

tiroir de faible hauteur (14 cm de hauteur)		tiroir haut (29 cm de hauteur)	
6 assiettes	Ø 24 cm	12 assiettes	Ø 24 cm
6 bols à potage	Ø 10 cm	12 bols à potage	Ø 10 cm
1 terrine	Ø 19 cm	1 terrine	Ø 22 cm
1 terrine	Ø 17 cm	1 terrine	Ø 19 cm
1 plat à viande	32 cm	1 terrine	Ø 17 cm
		2 plats à viande	32 cm

Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

Récipients à boire

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.

Risque de brûlures !

A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds.

Procédez comme suit

- 1 Ranger la vaisselle dans le tiroir.
- 2 Régler le sélecteur sur la position 4. Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.
Le témoin de service clignote.
- 3 Fermer le tiroir de chauffage.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la hauteur et de la disposition de la vaisselle. Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.

En cas de service de table pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

Arrêt

Ouvrez le tiroir. Mettez le sélecteur sur Arrêt.

Enlever la vaisselle

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Risque de brûlures !

La surface de la plaque chauffante est chaude. Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

Maintenir des mets au chaud

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

Mets appropriés : de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédez comme suit

- 1 Ranger la vaisselle dans le tiroir
- 2 Régler le sélecteur sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
- 3 Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
- 4 Refermer le tiroir.
Le témoin de service est allumé en continu.
L'appareil chauffe.

Arrêt

Eteignez le sélecteur. Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Usages

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage. Réglez le sélecteur de fonction sur la position souhaitée. Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
1	Aliments surgelés délicats p.ex. tarte à la crème fraîche, beurre, saucisses, fromage	légèrement décongeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	couvrir
2	Aliments surgelés p.ex. viande, gâteaux, pain	légèrement décongeler
2	Maintenir des œufs au chaud p.ex. oeufs cuits, oeuf brouillé	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Maintenir du pain au chaud p.ex. toasts, petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Préchauffer des récipients à boire	p.ex. tasses à espresso
2	Mets délicats p.ex. de la viande cuite à basse température	couvrir la vaisselle
3	Maintenir des mets au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Maintenir des boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Chauffer des galettes p.ex. crêpes, feuilletés, Tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Chauffer des gâteau secs p.ex. gâteau aux grains sablés, muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	non couvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non approprié pour des récipients à boire

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est le mode de cuisson idéal pour obtenir une viande rosée ou à point. La viande reste très juteuse et fondante. **Avantage:** du fait que la cuisson à basse température demande des temps nettement plus longs, cela vous laisse plus de marge dans la préparation du menu. De la viande cuite à basse température peut être maintenue au chaud sans problème.

Vaisselle appropriée : Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle, p.ex. une cocotte en verre.

Procédez comme suit

- 1 Préchauffez le tiroir de chauffage, rempli de vaisselle, à la puissance 4.
- 2 Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée. Posez le couvercle.
- 3 Placez la vaisselle avec la viande dans le tiroir de chauffage et poursuivez la cuisson. Réglez le sélecteur sur la position 3.

Conseils pour la cuisson basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuisson basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuisson particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Les 20-30 dernières minutes, placez les assiettes également dans le tiroir de chauffage.

Si vous désirez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température, ramenez le sélecteur à la puissance 2 après la cuisson basse température. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures.

Tableau

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le foyer	Poursuivre la cuisson dans le four
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tout autour 1-2 min.	20-30 min.
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	1-2 min. par face	35-50 min.
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800g)	tout autour 4-5 min.	75-120 min.
Selle d'agneau (environ 450g)	2-3 min. par face	50-60 min.
Rôtis maigres (600-1000g)	tout autour 10-15 min.	120-180 min.
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900g)	tout autour 6-8 min.	120-180 min.
Rosbif (1,1-2kg)	tout autour 8-10 min.	210-300 min.

Nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur. Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est éteint. Sélecteur de fonction : position = 0.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Des produits caustiques ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle pour le nettoyage. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en verre

Nettoyez la façade en verre avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Plaque chauffante

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Anomalies – que faire ?

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

La vaisselle ou bien les aliments restent froids.	Contrôlez : <ul style="list-style-type: none">● si l'appareil est allumé● s'il y a une panne de courant● si le tiroir est complètement fermé
La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds.	Il est possible : <ul style="list-style-type: none">● que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps● que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée
Le témoin de service clignote.	Vérifiez si le tiroir est fermé.
Lorsque le tiroir de chauffage est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement.	Appelez le service après-vente.
Le témoin de service ne s'allume pas.	Le voyant lumineux est défectueux. Appelez le service après-vente.
Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche.	Retirez le connecteur de la prise et appelez le service après-vente.

Seuls des spécialistes qualifiés sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant le tiroir de chauffage. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
Service après-vente ☎	

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148
FR 01 40 10 42 12
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant : 220-240 V
50/60 Hz
Puissance totale connectée : 810 W
Conforme aux normes VDE : oui
Signe CE de conformité : oui

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	25
Tutela dell'ambiente	26
Smaltimento ecocompatibile	26
Conoscere l'apparecchio	26
Apertura e chiusura	26
Accessori speciali	26
Preriscaldare le stoviglie	27
Stoviglie - Generalità	27
Contenitori per bevande	27
Procedimento	27
Mantenere caldi gli alimenti	27
Procedimento	27
Disattivazione	27
Applicazioni	28
Cottura lenta	28
Pulizia	29
Esterno dell'apparecchio	29
Piastra riscaldante	29
Avarie - cosa fare?	30
Servizio di assistenza tecnica	30
Dati tecnici	30

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come scaldavivande e per scaldare le stoviglie.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di scottature!

- La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda.
Non toccare mai la piastra riscaldante calda. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.
Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella piastra in vetro possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di incendio!

La piastra riscaldante nel cassetto termico diventa molto calda, i materiali infiammabili possono incendiarsi.

Non riporre mai oggetti infiammabili o contenitori in plastica nel cassetto termico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

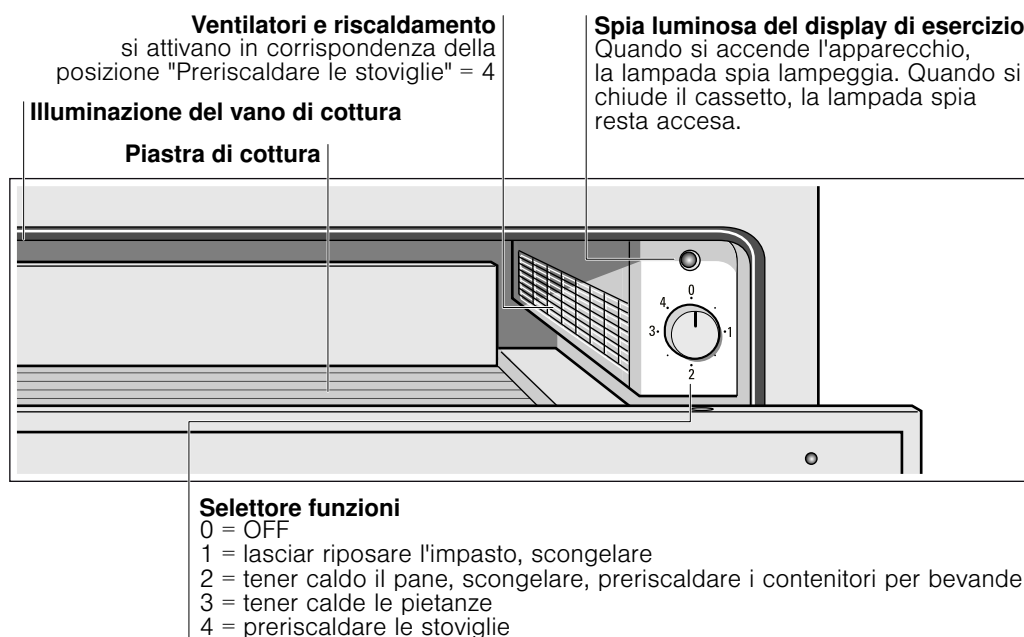


Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

Il cassetto termico consente di preriscaldare le stoviglie o mantenere caldi gli alimenti.



L'apparecchio riscalda soltanto se il cassetto è stato chiuso correttamente.

Apertura e chiusura

L'apparecchio è dotato in basso di una sporgenza che può essere usata come impugnatura per aprire e chiudere.

All'apertura e alla chiusura dell'apparecchio l'illuminazione del vano di cottura viene attivata o disattivata automaticamente.

È anche possibile disattivare in modo permanente l'illuminazione del vano di cottura. Accedere al vano di cottura a sinistra in alto e disattivare l'illuminazione.

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

Impugnatura (60 cm), alluminio BA476530

Impugnatura (60 cm), acciaio inox BA476510

Impugnatura 30" (76 cm), acciaio inox BA478510

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Preriscaldare le stoviglie

Preriscaldando le stoviglie, gli alimenti ivi contenuti non si raffredderanno troppo rapidamente. Le bevande restano calde più a lungo.

Stoviglie - Generalità

Il cassetto scaldavivande può contenere fino a un massimo di 25 kg. Per esempio, è possibile preriscaldare posate per 6 - 12 persone.

cassetto inferiore (altezza: 14 cm)		cassetto superiore (altezza: 29 cm)	
6 piatti	Ø 24 cm	12 piatti	Ø 24 cm
6 scodelle per minestra	Ø 10 cm	12 scodelle per minestra	Ø 10 cm
1 ciotola	Ø 19 cm	1 ciotola	Ø 22 cm
1 ciotola	Ø 17 cm	1 ciotola	Ø 19 cm
1 piatto per carne	32 cm	1 ciotola	Ø 17 cm
		2 piatti per carne	32 cm

Disposizione delle stoviglie

Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie. I piatti disposti l'uno sull'altro si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente, per esempio 2 ciotole.

Contenitori per bevande

Per riscaldare i contenitori per bevande, quali le tazze per caffè espresso, usare il livello 2.

Pericolo di ustioni!

Impostando il livello 3 oppure 4, i contenitori per bevande diventano molto caldi.

Procedimento

- 1 Riporre le stoviglie nel cassetto.
- 2 Impostare il selettore funzioni sul grado 4. Per i contenitori per bevande selezionare sempre il livello 2.
La spia luminosa di esercizio lampeggia.
- 3 Chiudere il cassetto scaldavivande.
La spia luminosa di esercizio si accende.
L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle

stoviglie stesse. Disporre le stoviglie in modo uniforme sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il preriscaldamento dura circa 15-25 minuti.

Disattivazione

Aprire il cassetto. Disattivare il selettore funzioni.

Estrazione delle stoviglie

Estrarre le stoviglie dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Pericolo di ustioni!

La superficie della piastra di cottura è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano più di quelle superiori.

Mantenere caldi gli alimenti

Le stoviglie calde non devono essere mai trasferite direttamente dal piano di cottura caldo alla base in vetro del cassetto termico. Il fondo in vetro può danneggiarsi.

Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio termico o con una pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare il cibo per intervalli di tempo superiori a un'ora.

Alimenti appropriati: carne, pollo, pesce, salse, verdura, contorni e minestre.

Procedimento

- 1 Posizionare le stoviglie nel cassetto.
- 2 Impostare il selettore funzioni sul grado 3 e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- 3 Mettere il cibo nelle stoviglie preriscaldate.
- 4 Chiudere nuovamente il cassetto.
La spia luminosa del display di esercizio si accende. L'apparecchio riscalda.

Disattivazione

Disattivare il selettore funzioni. Estrarre le pentole dal cassetto utilizzando un panno o appositi guanti.

Applicazioni

Le tabelle indicano diversi tipi di applicazioni per il cassetto scaldavivande. Impostare il selettore funzioni sul livello desiderato. Preriscaldare le stoviglie qualora questo sia richiesto dalle indicazioni riportate nella tabella.

Livello	Alimenti / stoviglie	Avvertenza
1	Prodotti surgelati delicati per esempio torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	scongela
1	Far lievitare la pasta	coprire
2	Prodotti surgelati per esempio carne, dolci, pane	scongela
2	Mantenere calde le uova per esempio uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Mantenere caldo il pane per esempio pane per toast, pagnotte	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
2	Preriscaldare i contenitori per bevande	Per esempio le tazze per caffè espresso
2	Alimenti delicati per esempio carne preparata a cottura lenta	Mettere il coperchio
3	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
3	Mantenere calde le schiacciate per esempio dolci alle uova, wraps, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Riscaldare dolci secchi per esempio muffin, dolci guarniti di pasta zuccherata	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
3	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolata	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
3	Far sciogliere la gelatina	senza coperchio, ca. 20 minuti
4	Preriscaldare le stoviglie	non adatto per i contenitori per bevande

Cottura lenta

La funzione di cottura lenta è ideale per la carne tenera che deve risultare al sangue o cotta al dente. La carne resta in questo modo particolarmente succulenta e tenera. Il vantaggio: poiché con la cottura lenta i tempi si prolungano, si ha la possibilità di pianificare il menu a proprio piacere. La carne preparata a cottura lenta può essere tenuta calda facilmente.

Stoviglie adatte: Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica con coperchio, per esempio una teglia in vetro.

Procedimento

- 1 Preriscaldare il cassetto scaldavivande con la stoviglia al livello 4.
- 2 Far scaldare del burro o dell'olio in un tegame. Far rosolare ben bene la carne e disporla quindi immediatamente nella pentola preriscaldata. Mettere il coperchio.
- 3 Riporre quindi la pentola con la carne nel cassetto scaldavivande e proseguire la cottura. Impostare il selettore funzioni sul grado 3.

Avvertenze per la cottura lenta

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura il grasso produce infatti un forte sapore particolare.

Anche le fette di carne più grosse non devono essere necessariamente voltate.

Una volta terminata la cottura lenta, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare.

Grazie a questo metodo di cottura, la carne risulta internamente sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Attraverso la cottura lenta la carne non risulta così calda come la carne preparata arrosto nel modo consueto. Servire le salse molto calde. Negli ultimi 20-30 minuti riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Se si desidera mantenere calda la carne preparata a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 2 una volta terminata la cottura lenta. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde per 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per due ore.

Tabella

La funzione di cottura lenta è adatta a tutte le parti tenere di manzo, maiale, vitello, agnello, selvaggina e pollame. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne. I parametri di tempo si riferiscono al caso in cui la carne venga riposta in un tegame con burro od olio già caldo.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Prosecuzione della cottura in forno
Fette di carne piccole		
Dadini o listarelle	circa 1-2 minuti	20-30 minuti
Piccole bistecche o medaglioni	per ogni lato 1-2 minuti	35-50 minuti
Fette di carne di medie dimensioni		
Filetto (400-800g)	circa 4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Dorso d'agnello (ca. 450g)	per ogni lato 2-3 minuti	50-60 minuti
Arrostito magro (600-1000g)	circa 10-15 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto (a partire da 900g)	circa 6-8 minuti su tutti i lati	120-180 minuti
Roastbeef (1,1-2kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

Pulizia

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pulire l'apparecchio solo da spento. Selettore funzioni: posizione = 0.

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Quindi asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Superfici in acciaio inossidabile

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Per la pulizia utilizzare acqua e detersivo per i piatti. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

Apparecchi con frontale in vetro

Per la pulizia del frontale in vetro, utilizzare un detersivo per vetri e un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Piastra riscaldante

Pulire la piastra riscaldante con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Avarie - cosa fare?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Le pentole e gli alimenti restano freddi.	Controllare se: <ul style="list-style-type: none">● l'apparecchio è stato attivato● si è verificato un calo di corrente● il cassetto è stato chiuso perfettamente.
Le pentole e gli alimenti non si riscaldano a sufficienza.	Possibili cause: <ul style="list-style-type: none">● le pentole e gli alimenti non sono stati scaldati a sufficienza● il cassetto è rimasto aperto troppo a lungo
La spia luminosa del display di esercizio lampeggia.	Controllare se il cassetto è chiuso.
Quando il cassetto termico è chiuso, la lampada spia lampeggia velocemente.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
La spia luminosa del display di esercizio non si accende.	La lampada spia è difettosa. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il fusibile scatta.	Staccare la spina e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche presso i centri menzionati è possibile informarsi sui punti di assistenza tecnica presenti nelle proprie vicinanze.

Sigla del prodotto e numero FD Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta con i codici si trova all'interno del cassetto termico. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto: _____ Numero FD: _____

Servizio di assistenza tecnica ☎

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente: 220-240 V
50/60 Hz

Potenza allacciata totale: 810 W

Testato VDE (Associazione elettronica tedesca): si

Contrassegno CE: si

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	32
Milieubescherming	33
Milieuvriendelijk afvoeren	33
Kennismaking met het apparaat	33
Openen en sluiten	33
Extra toebehoren	33
Servies voorverwarmen	34
Servies algemeen	34
Drinkservies	34
Hierbij gaat u als volgt te werk	34
Gerechten warmhouden	34
Hierbij gaat u als volgt te werk	34
Uitschakelen	34
Toepassingen	35
Langzaam garen	35
Reinigen	36
Buitenzijde apparaat	36
Verwarmingsplaat	36
Storing - wat moet u doen?	37
Klantenservice	37
Technische gegevens	37

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel uitsluitend gebruiken voor het warm houden van gerechten en het opwarmen van servies.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van verbranding!

- De verwarmingsplaat in de warmtelade wordt zeer heet.
De hete verwarmingsplaat nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Barsten of breuken in de glasplaat kunnen elektrische schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van brand!

De verwarmingsplaat in de warmtelade wordt zeer heet. Brandbaar materiaal kan vlam vatten.

Nooit brandbare voorwerpen of vormen van kunststof in de warmtelade bewaren.

Milieubescherming



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

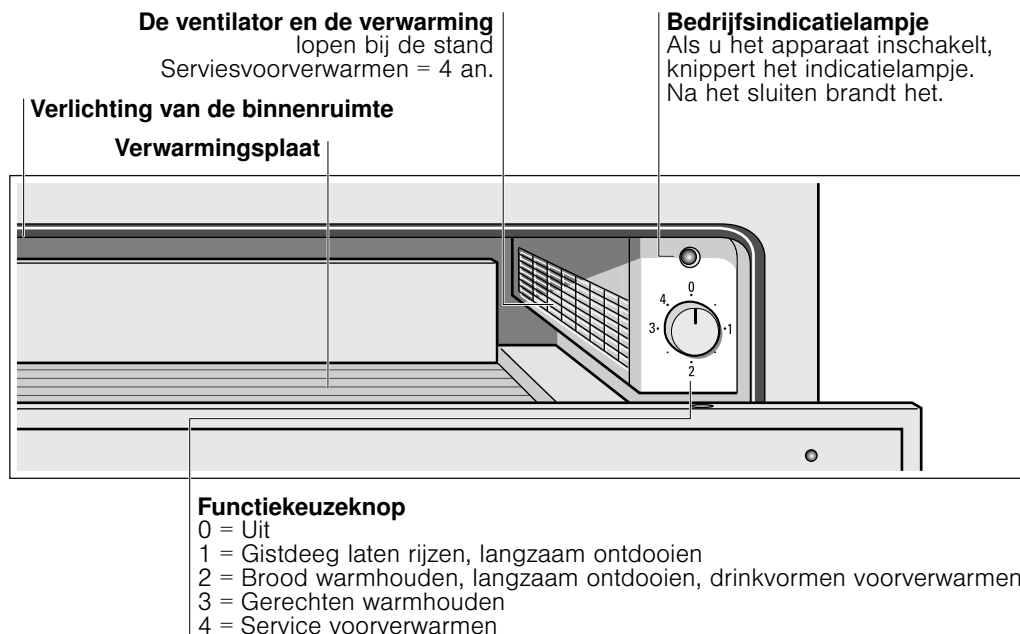
Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Kennismaking met het apparaat

In de warmtelade kunt u servies voorverwarmen of gerechten warmhouden.



Het apparaat warmt alleen op wanneer de lade goed gesloten is.

Openen en sluiten

Het apparaat heeft een welving aan de onderkant, die als greep dient voor het openen en sluiten.

Bij het openen en sluiten van het toestel wordt de verlichting van de binnenruimte automatisch geactiveerd of gedeactiveerd.

U kunt de verlichting van de binnenruimte ook permanent deactiveren. Hiervoor dient u de verlichting linksboven in de binnenruimte uit te schakelen.

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

Greep (60cm), aluminium	BA476530
Greep (60cm), roestvrij staal	BA476510
Greep 30" (76cm), roestvrij staal	BA478510

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Servies voorverwarmen

In voorverwarmd servies koelen de gerechten niet zo snel af. Dranken blijven langer warm.

Servies algemeen

U mag de warmtelade met maximaal 25 kg belasten. U kunt bijv. servies voor een menu voor 6 of 12 personen voorverwarmen.

lage lade (14 cm hoog)		hoge lade (29 cm hoog)	
6 borden	Ø 24 cm	12 borden	Ø 24 cm
6 soepkommen	Ø 10 cm	12 soepkommen	Ø 10 cm
1 schaal	Ø 19 cm	1 schaal	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 17 cm	1 schaal	Ø 19 cm
1 vleesschotel	32 cm	1 schaal	Ø 17 cm
		2 vleesschotels	32 cm

Servies inruimen

Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak. Hoge stapels borden worden langzamer warm dan afzonderlijke delen van een servies, zoals bijv. 2 schalen.

Drinkservies

Verwarm drinkservies, zoals bijv. espressokoppen, altijd op stand 2.

Verbrandingsgevaar!

Bij stand 3 of 4 worden de vormen heel heet.

Hierbij gaat u als volgt te werk

- 1 Servies opbergen in de lade.
- 2 De functiekeuzeknop op stand 4 zetten. Kies voor drinkservies altijd stand 2. Het bedrijfsindicatielampje brandt.
- 3 Warmtelade sluiten. Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Hoe lang duurt het voorverwarmen?

De duur van het voorverwarmen hangt af van het materiaal en de dikte, de hoeveelheid, de hoogte en de plaatsing van het servies. Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak.

Bij menuservies voor 6 personen duurt het voorverwarmen ongeveer 15-25 minuten.

Uitschakelen

Open de lade. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Het servies uit de lade nemen

Neem het servies met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Verbrandingsgevaar!

Het oppervlak van de verwarmingsplaat is heet. De onderste delen van het servies worden heter dan de bovenste.

Gerechten warmhouden

Plaats hete pannen nooit direct van de hete kookplaat op de glazen bodem van de warmtelade. De glazen bodem kan worden beschadigd.

Doet geen te grote hoeveelheid in het servies, zodat er niets kan overlopen.

Dek de gerechten af met een hittebestendige deksel of met aluminiumfolie.

Wij raden u aan de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

Geschikte gerechten: De volgende gerechten zijn geschikt: vlees, gevogelte, vis, sauzen, groente, garnering en soepen.

Hierbij gaat u als volgt te werk

- 1 Servies in de lade plaatsen.
- 2 Functiekeuzeknop op stand 3 zetten en het apparaat 10 minuten voorverwarmen.
- 3 Gerechten in het voorverwarmde servies doen.
- 4 De warmtelade weer sluiten. Het bedrijfsindicatielampje brandt. Het apparaat warmt op.

Uitschakelen

Schakelt u de functiekeuzeknop uit. Neem de gerechten met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Toepassingen

In de tabel vindt u verschillende toepassingen voor de warmtelade. Zet de functiekeuzeknop op de gewenste stand. Warm het servies voor wanneer dit in de tabel is aangegeven.

Stand	Gerechten / servies	N.B.
1	Gevoelige diepvriesgerechten bijv. slagroomtaarten, boter, worst, kaas	langzaam ontdooien
1	Gistdeeg laten rijzen	Afdekken
2	Diepvries-gerechten bijv. vlees, gebak, brood	langzaam ontdooien
2	Eieren warmhouden bijv. gekookte of roereieren	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Brood warmhouden bijv. toastbrood, broodjes	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
2	Drinkservies voorverwarmen	bijv. espressokoppen
2	Gevoelige gerechten bijv. langzaam gegaard vlees	Servies afdekken
3	Gerechten warmhouden	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Drank warmhouden	Servies voorverwarmen, drank afdekken
3	Platte deeggerechten verwarmen zoals eierkoek, opgerolde pannenkoeken en taco's	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Droog gebak verwarmen bijv. kruimelgebak en muffins	Servies voorverwarmen, gerechten afdekken
3	Chocoladerepen of chocoladecouverture smelten	Servies voorverwarmen, gerechten verkleinen
3	Gelatine oplossen	open, ca. 20 min.
4	Servies voorverwarmen	niet geschikt voor drinkservies

Langzaam garen

Langzaam garen is de ideale gaarmethode voor alle zachte stukken vlees die rosé moeten worden of waarbij de gaartijd zeer nauw luistert. Het vlees blijft heel sappig en wordt boterzacht. Uw voordeel: Omdat de tijden bij het langzaam garen aanzienlijk langer zijn, heeft u veel speelruimte bij de menuplanning. Langzaam gegaard vlees kan probleemloos worden warmgehouden.

Geschikt servies: Gebruik servies van glas, porselein of keramiek met deksel, bijv. een glazen braadpan.

Hierbij gaat u als volgt te werk

- 1 De warmtelade met het servies op stand 4 voorverwarmen.
- 2 Wat vet sterk verhitten in een pan. Het vlees krachtig aanbraden en direct in het voorverwarmde servies doen. Het deksel erop leggen.
- 3 Het servies met het vlees weer in de warmtelade doen en nagaren. De functiekeuzeknop op stand 3 zetten.

Aanwijzingen voor langzaam garen

Gebruik alleen vers vlees. Verwijder zorgvuldig de vetranden en zenen. Vet ontwikkelt bij het langzaam garen een sterke eigen smaak.

Ook grotere stukken vlees hoeft u niet te keren.

U kunt het vlees direct na het langzaam garen in stukken snijden. Het hoeft niet te rusten.

Door de speciale bereidingsmethode ziet het vlees er van binnen altijd rosé uit. Dit betekent niet dat het rauw of minder gaar is.

Het zachtgebraden vlees is niet zo heet als vlees dat op de gebruikelijke manier is gebraden. Serveer de sauzen heel heet. Zet de borden tijdens de laatste 20-30 minuten ook in de warmtelade.

Wanneer u het langzaam gegaarde vlees warm wilt houden, schakel dan na het langzaam garen terug naar stand 2. Kleine stukken vlees kunt u maximaal 45 minuten warmhouden, grote stukken vlees maximaal twee uur.

Tabel

Voor het langzaam garen zijn alle zachte delen van rund, varken, kalf, lam, wild en gevogelte geschikt. Aanbraad- en nagaartijden zijn afhankelijk van de grootte van de vleesstukken. De aanbraadtijden gelden voor vlees dat in heet vet wordt gelegd.

Gerecht	Aanbraden op de kookplaat	Nagaren in de oven
Kleine stukken vlees		
Blokjes of repen	rondom 1-2 min.	20-30 min.
Kleine schnitzels, steaks of medaillons	per kant 1-2 min.	35-50 min.
Middelgrote stukken vlees		
Filet (400-800g)	rondom 4-5 min.	75-120 min.
Lamszadel (ca. 450g)	per kant 2-3 min.	50-60 min.
Magere braadstukken (600-1000g)	rondom 10-15 min.	120-180 min.
Grote stukken vlees		
Filet (vanaf 900g)	rondom 6-8 min.	120-180 min.
Rosbief (1,1-2kg)	rondom 8-10 min.	210-300 min.

Reinigen

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat! Maak het apparaat alleen schoon wanneer het uitgeschakeld is. Functiekeuzeknop Stand = 0.

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn hiervoor niet geschikt. Wanneer zo'n middel op de voorkant terecht komt, neem het dan direct af met water.

Roestvrijstalen oppervlakken

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Gebruik voor het schoonmaken water en wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Apparaten met een glazen voorkant

Maak de glazen voorkant met glasreiniger en een zachte doek schoon. Geen schraper gebruiken.

Verwarmingsplaat

Maak de verwarmingsplaat met wat warm water en afwasmiddel schoon.

Storing - wat moet u doen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Het servies of de gerechten blijven koud.	Controleer: <ul style="list-style-type: none">● of het apparaat is ingeschakeld● of er sprake is van een stroomuitval● of de lade helemaal gesloten is
Het servies of de gerechten worden niet warm genoeg.	Het kan zijn: <ul style="list-style-type: none">● dat het servies of de gerechten niet lang genoeg opgewarmd zijn● dat de lade langere tijd open is geweest
Het bedrijfsindicatielampje knippert.	Controleer of de lade gesloten is.
Bij een gesloten warmtelade knippert het indicatielampje agressief.	Neem contact op met de klantenservice.
Het bedrijfsindicatielampje brandt niet.	Het indicatielampje is defect. Neem contact op met de klantenservice.
De zekering in de meterkast wordt in werking gezet.	Haal de stekker uit het stopcontact en licht de klantenservice in.


Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de deur van de warmtelade opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
-------	----

Klantenservice 

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220-240 V 50/60 Hz
Totale aansluitwaarde:	810 W
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	39
Protección del medio ambiente	40
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	40
Familiarizarse con el aparato	40
Abrir y cerrar	40
Accesorios especiales	40
Precalentar la vajilla	41
Vajilla en general	41
Recipientes para bebidas	41
Proceder de la siguiente forma	41
Mantenimiento en caliente de los platos	41
Proceder de la siguiente forma	41
Desconexión	41
Aplicaciones	42
Asar a fuego lento	42
Limpieza	43
Parte exterior del aparato	43
Placa para calentar	43
¿Anomalías - como reaccionar?	44
Servicio de asistencia técnica	44
Datos técnicos	44

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para conservar calientes los alimentos y para calentar recipientes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de quemaduras!

- La placa de calentamiento en el cajón calientaplatos se calienta mucho. No tocar nunca la placa de calentamiento. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la bandeja de cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de incendio!

La placa de calentamiento en el cajón calientaplatos se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calientaplatos.

Protección del medio ambiente



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

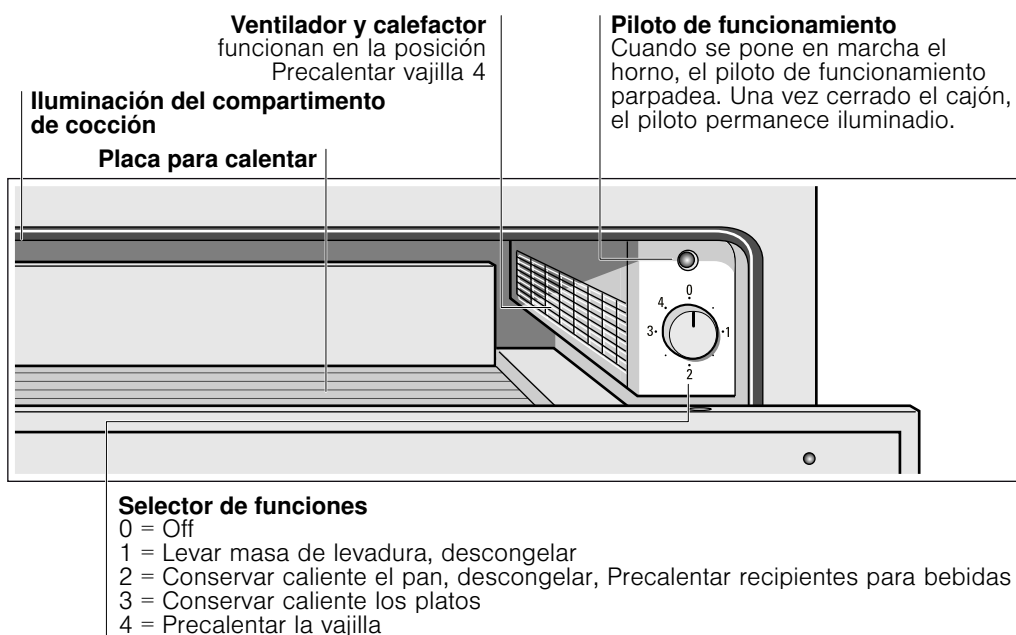
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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.

Familiarizarse con el aparato

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



El aparato sólo calienta si el cajón está debidamente cerrado.

Abrir y cerrar

El aparato tiene debajo una curvatura que sirve como tirador para abrir y cerrar la puerta.

Al abrir y cerrar el aparato, la iluminación interior se activa y desactiva de forma automática.

También es posible desactivar la iluminación interior de forma permanente. Para ello, introduzca la mano en el interior del aparato y apéguela arriba a la izquierda.

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

Tirador (60 cm), aluminio	BA476530
Tirador (60 cm), acero inoxidable	BA476510
Tirador 30" (76 cm), acero inoxidable	BA478510

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

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 de 24 cm	12 platos	Ø de 24 cm
6 tazas de consomé	Ø de 10 cm	12 tazas de consomé	Ø de 10 cm
1 fuente	Ø de 19 cm	1 fuente	Ø de 22 cm
1 fuente	Ø de 17 cm	1 fuente	Ø de 19 cm
1 bandeja para servir carne	32 cm	1 fuente	Ø de 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.

¡Peligro de quemaduras!

En el nivel 3 o 4, los recipientes para bebidas se calienta demasiado.

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 parpadea
- 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

La vajilla se debe retirar del cajón con un guante o un paño especial para sacar los platos del horno.

¡Peligro de quemaduras!

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: Deben 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 (400-800g)	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 (600-1000g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

Limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor. Limpiar el aparato sólo cuando esté apagado. Mando de funciones: Posición = 0.

Parte exterior del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Después, secarlo con un paño suave.

No deben utilizarse productos de limpieza abrasivos o ácidos. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera del horno, lavarlo inmediatamente con agua.

Superficies de acero inoxidable

Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Utilizar agua y un poco de lavavajillas para la limpieza. Después, secar la superficie con un paño suave.

Aparatos con frontal de vidrio

Limpiar el frontal de vidrio con limpiacristales y un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.

Placa para calentar

Limpiar la placa para calentar con agua caliente y un poco de lavavajillas.

¿Anomalías - como reaccionar?

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: <ul style="list-style-type: none">● 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: <ul style="list-style-type: none">● 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.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Datos técnicos

Suministro de corriente:	220-240 V 50/60 Hz
Valor total de conexión:	810 W
Homologado por VDE:	si
Etiqueta CE:	si

Nº de producto Fecha de fabricación

Servicio de Asistencia Técnica ☎

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Índice

Instruções de segurança importantes	46
Protecção do meio ambiente	47
Eliminação ecológica	47
Conhecer o aparelho	47
Abertura e fecho	47
Acessórios especiais	47
Pré-aquecer loiça	48
Recipientes em geral	48
Recipientes de bebidas	48
Como proceder	48
Manter os alimentos quentes	48
Como proceder	48
Desligar	48
Aplicações	49
Método de preparação suave	49
Limpeza	50
Exterior do aparelho	50
Placa aquecedora	50
Falhas – o que fazer?	51
Serviços de Assistência Técnica	51
Dados técnicos	51

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para manter os alimentos quentes e para aquecer loiça.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de queimaduras!

- A placa de aquecimento na gaveta de aquecimento fica muito quente. Nunca toque na placa de aquecimento. Manter fora do alcance das crianças.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Perigo de choque eléctrico!

- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a placa de vidro estiver estalada ou apresentar falhas, pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de incêndio!

A placa de aquecimento na gaveta de aquecimento fica muito quente, os materiais inflamáveis podem incendiar-se.

Nunca guarde objectos inflamáveis ou recipientes de plástico na gaveta de aquecimento.

Protecção do meio ambiente



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

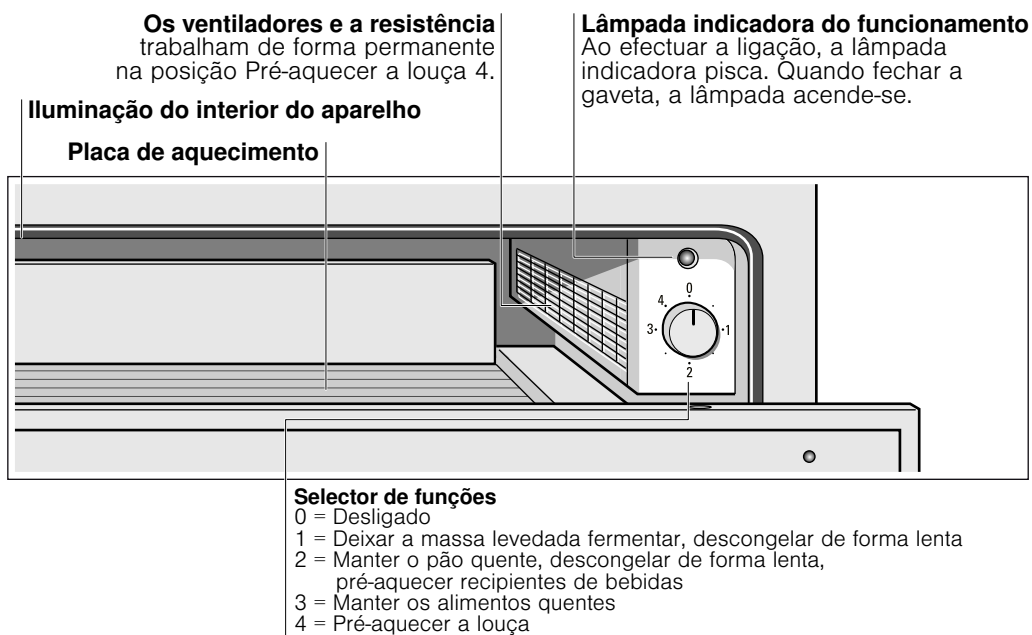
Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

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.

Conhecer o aparelho

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.

Abertura e fecho

O aparelho possui uma saliência na parte inferior que serve de pega para o poder abrir e fechar.

Ao abrir e fechar o aparelho, a iluminação no seu interior é automaticamente ativada ou desativada.

Também pode desativar a iluminação no interior do aparelho de forma permanente. Para isso, toque no interior do aparelho, em cima, do lado esquerdo, e desligue a iluminação.

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

Pega (60 cm), alumínio	BA476530
Pega (60 cm), aço inoxidável	BA476510
Pega 30" (76 cm), aço inoxidável	BA478510

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

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.

Perigo de queimaduras!

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

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.

Perigo de queimaduras!

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

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 loiça na gaveta.
- 2 Coloque o selector de funções na posição 3 e pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.
- 3 Coloque os alimentos na loiça 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.

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, bifés ou medalhões	1-2 minutos de cada lado	35-50 minutos
Pedaços de carne de tamanho médio		
Filete (400-800g)	4-5 minutos de todos os lados	75-120 minutos
Lombo de borrego (aprox. 450g)	2-3 minutos de cada lado	50-60 minutos
Carne magra (600-1000g)	10-15 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Pedaços de carne grandes		
Filete (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

Limpeza

Não use aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Limpe o aparelho apenas no estado desligado. Selector de funções: Posição = 0.

Exterior do aparelho

Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque-o com um pano macio.

Produtos agressivos ou abrasivos não são adequados. Se um produto destes entrar em contacto com o painel dianteiro do aparelho, remova-o imediatamente com água.

Superfícies de aço inox

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo têm de ser removidas de imediato. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Limpe o aparelho com água e um pouco de detergente. Depois seque a superfície com um pano macio.

Aparelhos com frente de vidro

Limpe a frente de vidro com um produto limpa-vidros e um pano macio. Não utilize raspador para vidros.

Placa aquecedora

Limpe a placa aquecedora com água quente e um pouco de detergente.

Falhas – o 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: <ul style="list-style-type: none">● 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: <ul style="list-style-type: none">● 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 ☎

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Dados técnicos

Alimentação de corrente:	220-240 V 50/60 Hz
Potência conectada total:	810 W
Testado pela VDE (Associação dos electrotécnicos alemães):	Sim
Símbolo CE:	Sim

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000791853 en, de, es, fr, it, pt, nl (930415)