

Gaggenau

Brugsanvisning

Käyttöohje

Bruksveiledning

Bruksanvisning

Kasutusjuhend

Naudojimo instrukcija

Lietošanas instrukcija

WSP 221/222

Varmeskuffe

Lämpölaatikko

Varmeskuff

Värmelåda

Soojendussahnel

Šilumos palaikymo stalčius

Siltuma uzturēšanas atvilktnis

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Indholdsfortegnelse | 3 |
| Sisällysluettelo | 10 |
| Innholdsfortegnelse | 17 |
| Innehållsförteckning | 24 |
| Sisukord | 31 |
| Turiny | 38 |
| Satura räditajs | 45 |

Indholdsfortegnelse

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Vigtige sikkerhedsanvisninger | 4 |
| Miljøbeskyttelse | 5 |
| Miljøvenlig bortskaffelse | 5 |
| Lær Deres apparat at kende | 5 |
| Åbne og lukke | 5 |
| Forvarmning af service | 6 |
| Generelt om service | 6 |
| Krus og kopper | 6 |
| Sådan gør De | 6 |
| Holde madretter varme | 6 |
| Sådan gør De | 6 |
| Slukning | 6 |
| Anvendelsesmåder | 7 |
| Langtidsstegning | 7 |
| Rengøring | 8 |
| Apparatets yderside | 8 |
| Varmeplade | 8 |
| Fejl – hvad gør man? | 9 |
| Kundeservice | 9 |
| Tekniske data | 9 |

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i og omkring private hjem. Apparatet må udelukkende anvendes til varmholdning af madretter og opvarmning af service.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Fare for forbrænding!

- Varmepladen i varmeskuffen bliver meget varm.
Rør aldrig ved varmepladen, når den er varm. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Fare for elektrisk stød!

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaspladen kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stikadapter Denne adapter (tilladt til maks 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Brandfare!

Varmepladen i varmeskuffen bliver meget varm, brændbare materialer kan antændes. Opbevar aldrig brændbare genstande eller kunststofbeholdere i varmeskuffen.

Miljøbeskyttelse



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

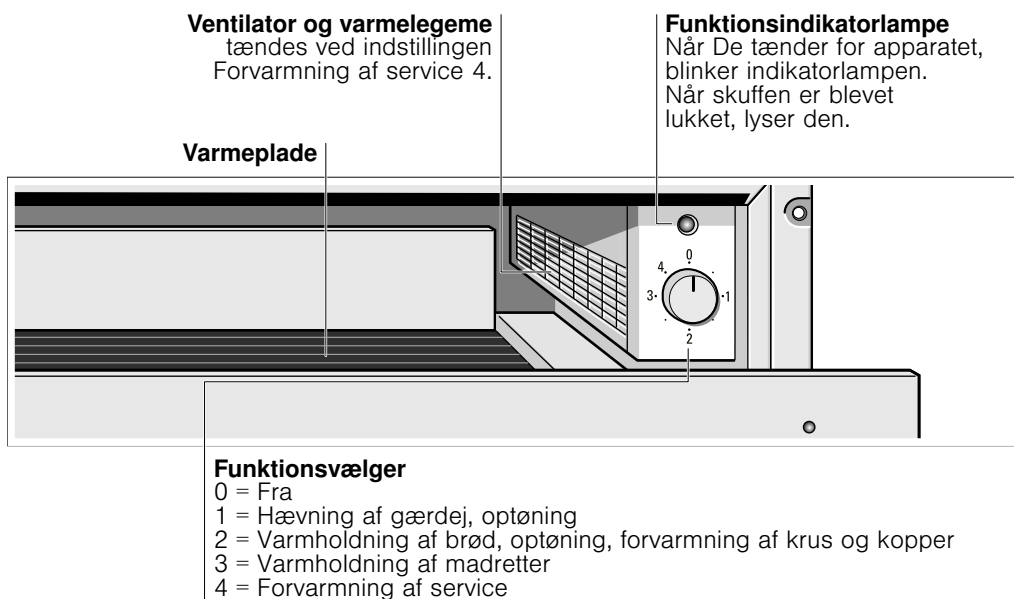
Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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

Lær Deres apparat at kende

I varmeskuffen kan De forvarme service eller holde madretter varme.



Apparatet varmer kun, hvis skuffen er lukket rigtigt.

Åbne og lukke

Ved apparater uden håndgreb:

Tryk på midten af skuffen for at åbne eller lukke den.

Når skuffen åbnes, springer den en lille smule ud.

Derefter kan den let trækkes ud.

Forvarmning af service

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

Generelt om service

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

| lav skuffe (14 cm høj) | | høj skuffe (29 cm høj) | |
|---------------------------|---------|---------------------------|---------|
| 6 middagstallerkener | Ø 24 cm | 12 middagstallerkener | Ø 24 cm |
| 6 suppekopper | Ø 10 cm | 12 suppekopper | Ø 10 cm |
| 1 skål | Ø 19 cm | 1 skål | Ø 22 cm |
| 1 skål | Ø 17 cm | 1 skål | Ø 19 cm |
| 1 fad | 32 cm | 1 skål | Ø 17 cm |
| | | 2 fade | 32 cm |

Placering af servicet

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

Krus og kopper

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

Fare for forbrænding!

Ved trin 3 eller 4 bliver kopper og krus meget varme.

Sådan gør De

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

Hvor længe varer forvarmningen?

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

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

Slukke

Åbn skuffen. Slå funktionsvælgeren fra.

Tage servicet ud

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

Fare for forbrænding!

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

Holde madretter varme

Stil aldrig varme gryder eller pander direkte fra den varme kogesektion ned på varmeskuffens glasbund. Glasbunden kan blive beskadiget.

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

Dæk maden til med et varmebestandigt låg eller med aluminiumsfolie.

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

Egnede retter: Kød, fjerkræ, fisk, saucer, grøntsager, garniture og supper.

Sådan gør De

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

Slukning

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

Anvendelsesmåder

I tabellen kan De se de forskellige anvendelsesmåder for varmeskuffen. Sæt funktionsvælgeren på det ønskede trin. Opvarm servicet, hvis det er angivet i tabellen.

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

Langtidsstegning

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

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

Sådan gør De

- 1 Forvarm fadet i varmeskuffen på trin 4.
- 2 Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande. Brun kødet godt på alle sider, og læg det straks herefter i det forvarmede fad. Læg låg på.
- 3 Sæt fadet med kødet ind i varmeskuffen igen, og lad det småstege videre. Stil funktionsvælgeren på trin 3.

Tips vedrørende langtidsstegning

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

Selv store stykker kød behøver ikke at blive vendt.

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

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

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

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

Tabel

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnet til langtidsstegning. Tidsangivelserne for brunning og langtidsstegning er afhængige af kødstykkets størrelse. Tidsangivelserne for bruningen gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedtstof.

| Ret | Bruning på kogezone | Efterstegning i ovnen |
|---|------------------------------|-----------------------|
| Små stykker kød | | |
| Terninger eller strimler | på alle sider 1-2 minutter | 20-30 minutter |
| Små schnitzler, steaks eller medaljoner | 1-2 minutter pr. side | 35-50 minutter |
| Mellemstore stykker kød | | |
| Filet (400-800g) | på alle sider 4-5 minutter | 75-120 minutter |
| Lammeryg (ca. 450g) | 2-3 minutter pr. side | 50-60 minutter |
| Fedtfattige stege (600-1000g) | på alle sider 10-15 minutter | 120-180 minutter |
| Store stykker kød | | |
| Filet (fra 900g) | på alle sider 6-8 minutter | 120-180 minutter |
| Roastbeef (1,1-2kg) | på alle sider 8-10 minutter | 210-300 minutter |

Rengøring

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser.
Rengør kun apparatet, når det er slukket.
Funktionsvælger: Position = 0.

Apparatets yderside

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

Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler. Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets front, skal det straks tørres af med vand.

Overflader af rustfrit stål

Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Brug vand med lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør fladerne efter med en blød klud.

Apparater med glasfront

Rengør glasfronten med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.

Varmeplade

Rengør varmepladen med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Fejl – hvad gør man?

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

| | |
|---|---|
| Servicet hhv. maden er stadig koldt/kold. | Kontroller: <ul style="list-style-type: none">● om apparatet er tændt● om der er strømafbrydelse● om skuffen er helt lukket |
| Servicet hhv. maden bliver ikke tilstrækkeligt varmt/varm. | Det kan skyldes: <ul style="list-style-type: none">● at servicet hhv. maden ikke er blevet varmet op tilstrækkeligt længe● at skuffen har været åben i længere tid |
| Funktionsindikatorlampen blinker. | Se efter, om skuffen er lukket. |
| Når varmeskuffen er lukket, blinker indikatorlampen meget hurtigt. | Tilkald en servicetekniker. |
| Funktionsindikatorlampen lyser ikke. | Indikatorlampen er defekt. Tilkald en servicetekniker. |
| Sikringen i sikringsboksen springer. | Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilkald en servicetekniker. |


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

Kundeservice

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

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

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

Kundeservice 

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tekniske data

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Strømforsyning: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Samlet tilslutningsværdi: | 810 W |
| VDE-kontrolleret: | ja |
| CE-tegn: | ja |

Sisällysluettelo

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 11 |
| Ympäristönsuojelu | 12 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 12 |
| Opi tuntemaan laitteesi | 12 |
| Avaaminen ja sulkeminen | 12 |
| Astioiden esilämmitys | 13 |
| Astiat yleisesti | 13 |
| Juoma-astiat | 13 |
| Toimi näin | 13 |
| Ruoan lämpimänäpito | 13 |
| Toimi näin | 13 |
| Sammuttaminen | 13 |
| Käyttö | 14 |
| Mieto kypsennys | 14 |
| Puhdistus | 15 |
| Laiteen ulkopuoli | 15 |
| Kuumennuslevy | 15 |
| Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 16 |
| Huoltopalvelu | 16 |
| Tekniset tiedot | 16 |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta ainoastaan ruokien lämpimänä pitämiseen ja astioiden lämmittämiseen.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Palovamman vaara!

- Lämpölaatikon lämpölevy kuumenee hyvin kuumaksi.
Älä kosketa kuumaa lämpölevyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Sähköiskun vaara!

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat lasilevyssä voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

Lämpölaatikon lämpölevy kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä palamaan.

Älä säilytä palavia esineitä tai muoviastioita lämpölaatikossa.

Ympäristönsuojelu



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

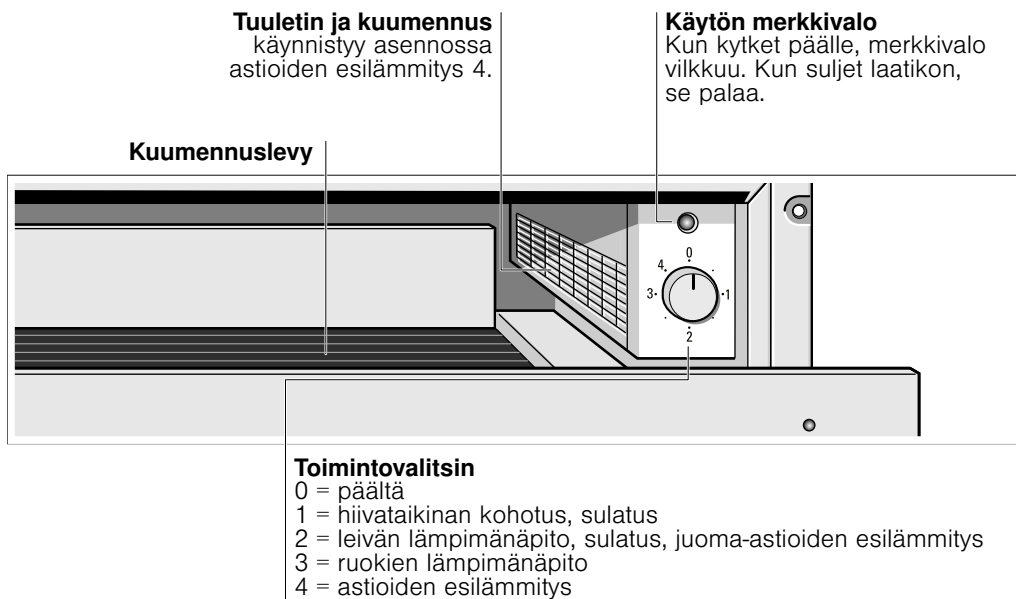
Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Opi tuntemaan laitteesi

Lämpölaatikossa voit esilämmittää astioita tai pitää ruokaa lämpimänä.



Laite kuumenee vain, jos laatikko on kunnolla kiinni.

Avaaminen ja sulkeminen

Laite, jossa ei ole kahvaa:

Avaa tai sulje laatikko painamalla laatikkoa keskeltä.

Kun laatikko avataan, se ponnahtaa hiukan ulos. Se on sen jälkeen helppo vetää ulos.

Astioiden esilämmitys

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

Astiat yleisesti

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

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

Astioiden sijoittaminen

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

Juoma-astiat

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

Palovamman vaara!

Juoma-astiat kuumenevat erittäin kovasti tehoalueella 3 tai 4.

Toimi näin

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

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää, riippuu astioiden materiaalista ja paksuudesta, astioiden määrästä, korkeudesta ja astioiden asettelusta. Sijoita astiat mahdollisuuksien mukaan koko pinnalle.

6 hengen astiaston esilämmittäminen kestää noin 15-25 minuuttia.

Sammuttaminen

Avaa laatikko. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Astioiden ottaminen ulos

Ota astiat patakintaalla tai patalapuilla laatikosta.

Palovamman vaara!

Kuumennuslevyn pinta on kuuma. Alimmat astioiden osat kuumenevat enemmän kuin yläosat.

Ruoan lämpimänäpito

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

Älä täytä astiaa niin täyteen, että siitä roiskuu yli.

Peitä ruoka lämmönkestävällä kannella tai alumiinifoliolla.

Suosittelemme, ettei ruokia pidetä lämpimänä yli tuntia.

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

Toimi näin

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

Sammuttaminen

Kytke toimintovalitsin pois päältä. Ota ruoka pois laatikosta patakintaalla tai patalapuilla.

Käyttö

Taulukosta löydät lämpölaatikon eri käyttömahdollisuuksia. Aseta toimintovalitsin halutulle tehoalueelle. Esilämmitä astia, jos se on mainittu taulukossa.

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

Mieto kypsennys

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

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

Toimi näin

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

Ohjeita miedosta kypsennyksestä

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

Älä käytä suuria lihapaloja.

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

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

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

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

Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopii kaikki pehmeät palat naudan-, sian-, vasikan-, lampaan-, riistan- ja siipikarjan lihaa. Ruskistus- ja jälkikypsennysajat riippuvat lihanpalan koosta. Ruskistusajat lasketaan siitä, kun liha laitetaan kuumaan rasvaan.

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

Puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Puhdista laitetta vain sen ollessa pois päältä. Toimintovalitsin: asento = 0.

Laiteen ulkopuoli

Pyyhi laite vedellä ja tilkalla astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Voimakkaat tai hankaavat aineet eivät ole sopivia. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä.

Teräspinnat

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina heti. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Käytä puhdistukseen vettä ja vähän astianpesuainetta. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.

Laitteet, joissa lasinen etupaneeli

Puhdista lasipinta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.

Kuumennuslevy

Puhdista kuumennuslevy lämpimällä vedellä ja tilkalla astianpesuainetta.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

| | |
|--|--|
| Astia tai ruoka jää kylmäksi. | Tarkasta: <ul style="list-style-type: none">● onko laite päällä● onko kyseessä sähkökatkos● onko laatikko kokonaan suljettu |
| Astia tai ruoka ei lämpiä riittävästi. | Kyseessä voi olla: <ul style="list-style-type: none">● että astiaa tai ruokaa ei lämmitetty tarpeeksi kauan● että laatikko oli pitkään auki |
| Toiminnan merkkivalo vilkkuu. | Katso, onko laatikko kiinni. |
| Lämpölaatikon ollessa kiinni merkkivalo vilkkuu voimakkaasti. | Soita huoltopalveluun. |
| Toiminnan merkkivalo ei pala. | Merkkivalo on rikki. Ota yhteyttä huoltopalveluun |
| Sulake sulakekotelossa palaa. | Irrota verkkopistoke ja ota yhteyttä huoltopalveluun. |

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

Huoltopalvelu

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

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

| E-nro | FD-nro |
|-----------------|--------|
| Huoltopalvelu ☎ | |

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Tekniset tiedot

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Virtalähde: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Yhteisliitântäarvo: | 810 W |
| VDE-testattu: | kyllä |
| CE-merkki: | kyllä |

Innholdsfortegnelse

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Viktige sikkerhetsanvisninger | 18 |
| Miljøvern | 19 |
| Miljøvennlig håndtering | 19 |
| Bli kjent med apparatet | 19 |
| Åpne og lukke | 19 |
| Forvarming av servise | 20 |
| Kokekar generelt | 20 |
| Kopper og krus | 20 |
| Slik går du frem | 20 |
| Holde matvarer varme | 20 |
| Slik går du frem | 20 |
| Utkobling | 20 |
| Bruksområder | 21 |
| Langtidssteking | 21 |
| Rengjøring | 22 |
| Utsiden av apparatet | 22 |
| Varmeplate | 22 |
| Feil – hva kan man gjøre? | 23 |
| Kundeservice | 23 |
| Tekniske data | 23 |

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må bare brukes til oppvarming av matvarer og servise.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Fare for forbrenning!

- Varmeplaten i varmeskuffen blir svært varm.
Ta aldri rett på den varme varmeplaten.
Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Fare for elektrisk støt!

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller brudd i glassplaten kan forårsake elektrisk støt. Slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

Brannfare!

Varmeplaten i varmeskuffen blir svært varm, brennbare materialer kan antennes.

Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

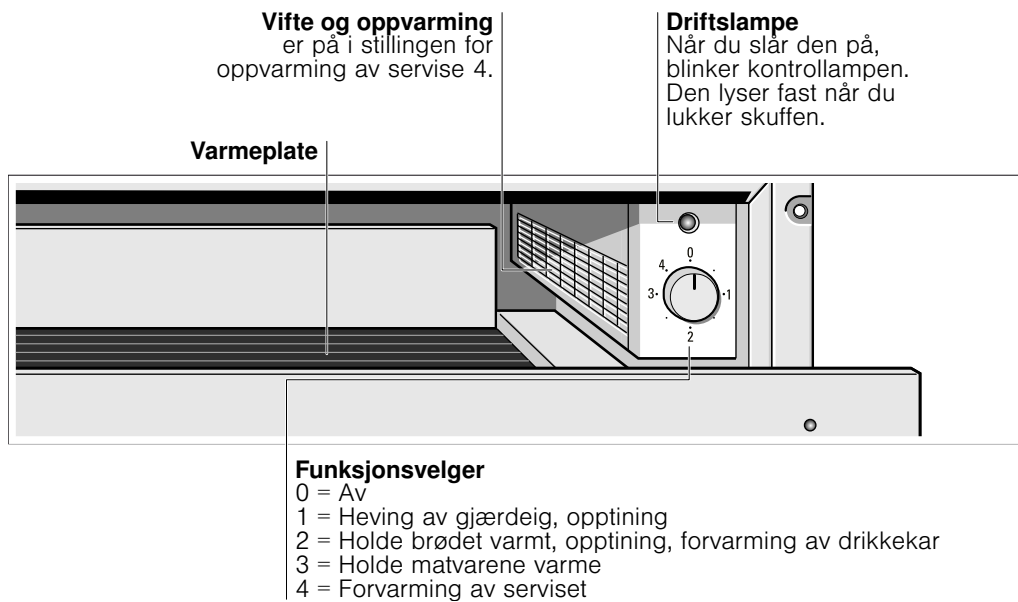


Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Bli kjent med apparatet

I varmeskuffen kan du forvarme kokekar eller holde matvarer varme.



Apparatet varmes bare opp når skuffen er ordentlig lukket.

Åpne og lukke

For apparater uten håndtak:

Trykk midt på skuffen for å åpne og lukke den.

Ved åpning går skuffen forsiktig ut. Deretter kan den trekkes ut uten problemer.

Forvarming av servise

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

Kokekar generelt

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

| Lav skuff (14 cm høy) | | Høy skuff (29 cm høy) | |
|--------------------------|---------|--------------------------|---------|
| 6 middagstallerkener | Ø 24 cm | 12 middagstallerkener | Ø 24 cm |
| 6 suppetallerkener | Ø 10 cm | 12 suppetallerkener | Ø 10 cm |
| 1 skål | Ø 19 cm | 1 skål | Ø 22 cm |
| 1 skål | Ø 17 cm | 1 skål | Ø 19 cm |
| 1 fat | 32 cm | 1 skål | Ø 17 cm |
| | | 2 fat | 32 cm |

Plassering av serviset

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

Kopper og krus

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

Fare for forbrenning!

På trinn 3 eller 4 blir kopper og krus svært varme.

Slik går du frem

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

Hvor lang tid tar forvarmingen?

Hvor lang tid forvarmingen tar, er avhengig av materialet og tykkelsen på serviset samt mengden, høyden og plasseringen av serviset. Fordel serviset best mulig over hele flaten.

Ved et middagsservise for 6 personer tar forvarmingen ca. 15-25 minutter.

Utkobling

Åpne skuffen. Slå av funksjonsvelgeren.

Ta ut serviset

Ta serviset ut av varmeskuffen med en gryteklut eller grytevott.

Fare for forbrenninger!

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

Holde matvarer varme

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

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

Dekk til matvarene med varmebestandig lokk eller aluminiumsfolie.

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

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

Slik går du frem

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

Utkobling

Slå av funksjonsvelgeren. Ta rettene ut av varmeskuffen med en grytelapp eller grytevott.

Bruksområder

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

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

Langtidssteking

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

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

Slik går du frem

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

Merknader om langtidssteking

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

Det er heller ikke nødvendig å snu større kjøttstykker.

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

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

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

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

Tabell

Alle møre partier av storfe, svin, kalv, lam, vilt og fjærkre egner seg til langtidssteking. Brunings- og etterstekingstidene er avhengig av kjøttstykkenes størrelse. Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

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

Rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring! Rengjør apparatet kun når det er slått av.
Funksjonsvelger: Stilling = 0.

Utsiden av apparatet

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

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

Flater av rustfritt stål

Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker så snart som mulig. Under slike flekker kan det danne seg korrosjon. Bruk vann og litt oppvaskmiddel til rengjøringen. Tørk av flaten med en myk klut.

Apparater med glassfront

Rengjør glassfronten med glassrens og en myk klut.
Ikke bruk glasskrape.

Varmeplate

Rengjør varmeplaten med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Feil – hva kan man gjøre?

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

| | |
|---|--|
| Serviset / matvarene forblir kalde. | Kontroller: <ul style="list-style-type: none">● at apparatet er slått på● om strømmen har gått● om skuffen er helt lukket |
| Servise / matvarer blir ikke varme nok. | Det er mulig: <ul style="list-style-type: none">● at servise/matvarer ikke ble varmet opp lenge nok● at skuffen var åpen i lengre tid |
| Driftsindikatorlampen blinker. | Undersøk om skuffen er lukket. |
| Når varmeskuffen er lukket, blinker kontrollampen kraftig. | Ring til kundeservice. |
| Driftsindikatorlampen lyser ikke. | Kontrollampen er defekt. Ta kontakt med kundeservice |
| Sikringen i sikringsskapet går. | Trekk ut nettstøpselet og ta kontakt med kundeservice. |


Reparasjon må bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

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

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

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

Kundeservice 

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Tekniske data

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Strømforsyning: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Tilkoblet effekt: | 810 W |
| VDE-godkjent: | ja |
| CE-merking: | ja |

Innehållsförteckning

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Viktiga säkerhetsanvisningar! | 25 |
| Återvinning | 26 |
| Återvinning | 26 |
| Lär känna din apparat | 26 |
| Öppna och stänga | 26 |
| Förvärma kärl | 27 |
| Allmänt om kärl | 27 |
| Dryckkärl | 27 |
| Gör så här | 27 |
| Varmhållning av mat | 27 |
| Gör så här | 27 |
| Stänga av | 27 |
| Användning | 28 |
| Anpassad tillagning | 28 |
| Rengöring | 29 |
| Enhetens utsida | 29 |
| Värmeplatta | 29 |
| Fel – hur åtgärdar du dem? | 30 |
| Kundtjänst | 30 |
| Tekniska data | 30 |

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:
www.gaggenau.com och onlineshop:
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Enheten är endast avsedd för normalt hemmabruk. Använd enheten för varmhållning av mat och för uppvärmning av porslin.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Risk för brännskador!

- Värmeplattan i lådan för varmhållning blir mycket het.
Rör aldrig vid en het värmeplatta. Håll barn på avstånd.
- Tillbehör och formar blir mycket varma.
Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Risk för stötar!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sprickor och hack i glasskivan innebär risk för stötar. Ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Brandrisk!

Värmeplattan i lådan för varmhållning blir mycket het och brännbara material kan antändas.

Förvara aldrig brännbara föremål eller plastbehållare i lådan för varmhållning.

Återvinning



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

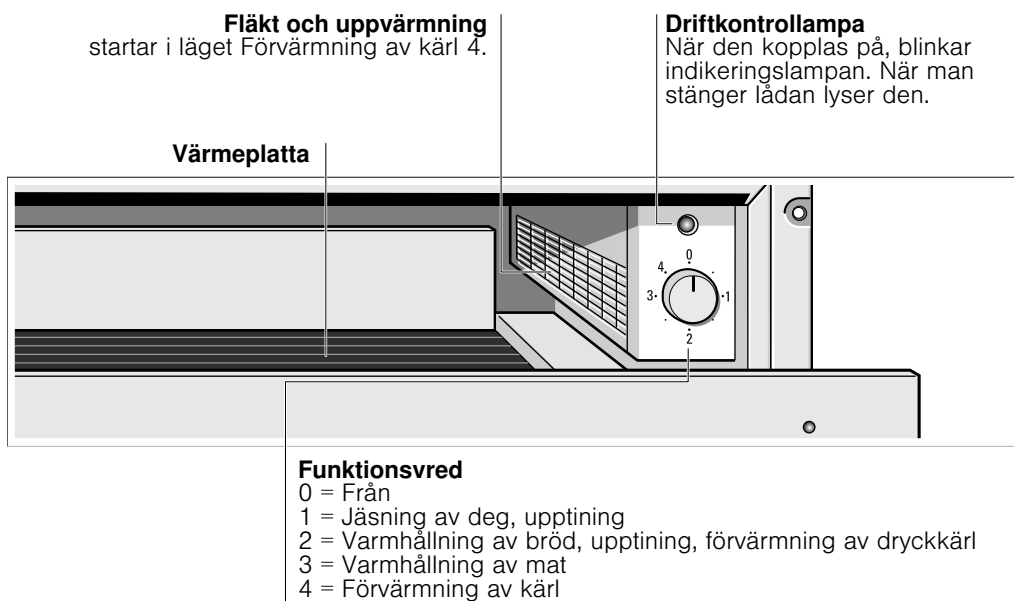
Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.

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

Lär känna din apparat

I värmelådan kan man förvärma kärl eller hålla mat varm.



Uppvärmning sker endast när lådan är korrekt stängd.

Öppna och stänga

På enheter utan handtag:

Öppna eller stäng lådan genom att trycka på mitten av den.

När du öppnar skjuts lådan ut en bit. Sedan är det enkelt att dra ut den.

Förvärma kärl

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

Allmänt om kärl

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

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

Ställa in kärnen

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

Dryckkärl

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

Risk för brännskador!

Vid effektläge 3 eller 4 blir dryckkärlen mycket varma.

Gör så här

- 1 Ställ in kärnen i lådan.
- 2 Ställ funktionsvredet på effektläge 4. Välj alltid effektläge 2 till dryckkärl. Driftkontrollampen blinkar.
- 3 Stäng värmelådan. Driftkontrollampa lyser. Utrustningen kopplas på.

Hur lång tid dröjer förvärmningen?

Det beror på kärnens material och tjocklek, hur många kärl, höjden och hur kärnen ställts in i lådan. Fördela kärnen så jämnt som möjligt över hela ytan.

Vid tallrikar för 6 personer tar förvärmningen ungefär 15-25 minuter.

Stänga av

Öppna lådan. Stäng av med funktionsvredet.

Ta ut kärnen

Ta ut kärnen med grytlappar eller grythandskar.

Risk för brännskador!

Värmeplattans yta är het. De undre kärnen värms upp snabbare än de övre.

Varmhållning av mat

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

Fyll aldrig kärlet så att det kan skvimpa över.

Täck över maten med ett värmebeständigt lock eller aluminiumfolie.

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

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

Gör så här

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

Stänga av

Stäng av med funktionsvredet. Ta ut maten med grytlappar eller grythandskar.

Användning

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

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

Anpassad tillagning

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

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

Gör så här

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

Anvisningar för anpassad tillagning

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

Inte heller större köttbitar behöver vändas.

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

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

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

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

Tabell

Alla möra partier på nöt-, fläsk-, och kalvkött, lamm samt vilt och fågel passar för anpassad tillagning. Köttbitens storlek avgör hur lång tid som går åt till att bryna köttet och för att steken ska bli extra saftig. Tiden för bryning gäller för nedläggning i det varma fettet.

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

Rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Stäng alltid av enheten innan du rengör den. Funktionsvred: Läge = 0.

Enhetens utsida

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

Skarpa eller repande medel är olämpliga. Om ett sådant medel hamnar på framsidan ska det genast sköljas bort med vatten.

Ytor av rostfritt stål

Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart. Korrosion kan bildas under denna typ av fläckar. Använd vatten och lite diskmedel till rengöringen. Eftertorka ytorna med en mjuk trasa.

Enheter med glasfront

Rengör glasfronten med rengöringsmedel för glas och en mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.

Värmeplatta

Rengör värmeplattan med varmt vatten och lite diskmedel.

Fel – hur åtgärdar du dem?

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


| | |
|---|---|
| Kärlet resp maten värms inte upp. | Kontrollera om: <ul style="list-style-type: none">● apparaten är tillkopplad● det är strömavbrott● lådan är helt stängd |
| Kärlet resp maten värms inte upp tillräckligt. | Det kan hända att: <ul style="list-style-type: none">● kärlet resp maten inte värmts upp tillräckligt länge● lådan varit öppen en längre stund |
| Driftkontrolllampan blinkar. | Se efter om lådan är stängd. |
| När värmelådan är stängd blinkar kontrolllampan intensivt. | Kontakta service. |
| Kontrolllampan lyser inte. | Kontrolllampan är defekt. Kontakta service |
| Säkring i säkringsskåpet utlöses. | Dra ut kontakten och kontakta service. |

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

Kundtjänst

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

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

| | |
|---|-------|
| E-nr | FD-nr |
| Service  | |

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Tekniska data

| | |
|-------------------|------------------------|
| Strömförsörjning: | 220 -240 V 50/60 Hz |
| Total effekt: | 810 W |
| VDE-kontrollerad: | ja |
| CE-märkning: | ja |

Sisukord

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Olulised ohutusnõuded | 32 |
| Keskkonnakaitse | 33 |
| Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 33 |
| Seadme tundmaõppimine | 33 |
| Avamine ja sulgemine | 33 |
| Nõude eelsoojendamine | 34 |
| Üldine teave nõude kohta | 34 |
| Jooginõud | 34 |
| Toimige järgmiselt | 34 |
| Roogade soojana hoidmine | 34 |
| Toimige järgmiselt | 34 |
| Väljalülitamine | 34 |
| Rakendused | 35 |
| Õrn küpsetus | 35 |
| Puhastamine | 36 |
| Seadme välispind | 36 |
| Kuumutusplaat | 36 |
| Mida teha tõrgete korral? | 37 |
| Klienditeenindus | 37 |
| Tehnilised andmed | 37 |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist:
www.gaggenau.com ja Internetikauplusest:
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Olulised ohutusnõuded

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Kasutage seadet vaid roogade soojana hoidmiseks ja toidunõude soojendamiseks.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Põletuse oht!

- Soojendussahtlis olev kütteleplaat läheb väga kuumaks.
Ärge puudutage kuuma kütteleplaati. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks. Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Elektrilöögi oht!

- Seadme kuumade osadega kokkupuute korral võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata. Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei puutu kokku seadme kuumade osadega.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Praod klaasplaadis võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusse.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

Põlengu oht!

Soojendussahtlis olev kütteleplaat läheb väga kuumaks, tuleohtlikud materjalid võivad süttida. Ärge hoidke soojendussahtlis tuleohtlikke esemeid ega plastnõusid.

Keskkonnakaitse



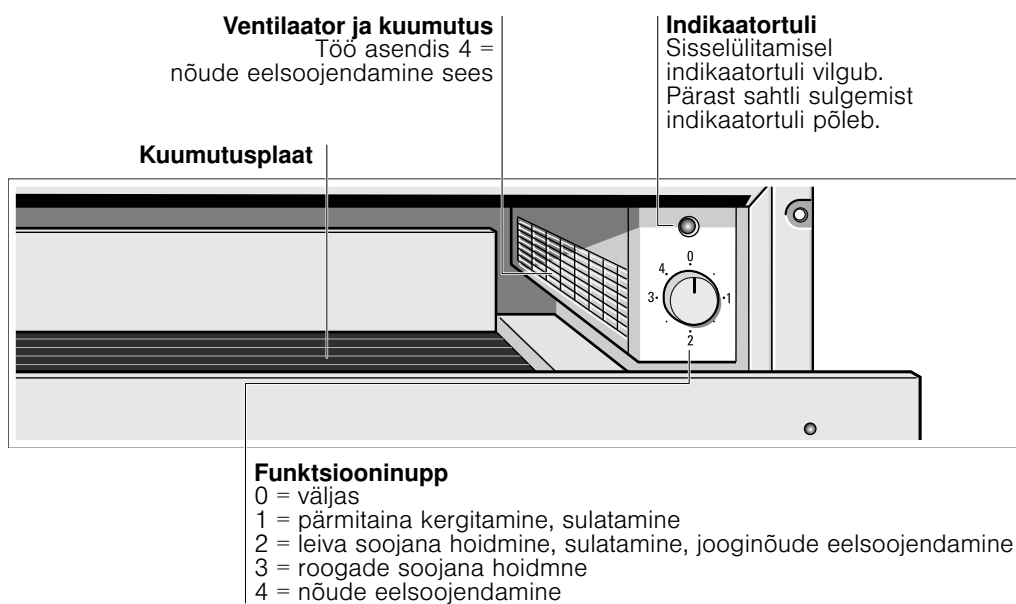
Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

Seadme tundmaõppimine

Soojendussahhtlis võite nõusid eelsoojendada või roogi soojana hoida.



Kuumutus lülitub sisse üksnes siis, kui sahtel on korrektselt suletud.

Avamine ja sulgemine

Ilma käepidemeta seadmete puhul:

Sahtli avamiseks või sulgemiseks vajutage sahtli keskosale.

Avamisel hüppab sahtel kergesti lahti. Siis saab seda lihtsalt välja tõmmata.

Nõude eelsoojendamine

Eelsoojendatud nõus ei jahtu road nii ruttu ära. Joogid on kauem kuumad.

Üldine teave nõude kohta

Soojendussahkli kandevõime on 25 kg. Võite nt ühekorruga eelsoojendada 6 või 12 inimesele ette nähtud lõunaserviisi.

| madal sahtel (14 cm kõrgune) | kõrge sahtel (29 cm kõrgune) |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 6 praetaldrikut Ø 24 cm | 12 taldrikut Ø 24 cm |
| 6 supitaldrikut Ø 10 cm | 12 supitaldrikut Ø 10 cm |
| 1 kauss Ø 19 cm | 1 kauss Ø 22 cm |
| 1 kauss Ø 17 cm | 1 kauss Ø 19 cm |
| 1 lihavaagen 32 cm | 1 kauss Ø 17 cm |
| | 2 lihavaagnat 32 cm |

Nõude asetamine soojendussahtlisse

Jaotage nõud võimalikult ühtlaselt. Kõrge taldrikuvirn soojeneb aeglasemalt kui eraldi asetatud nõud, nt 2 kaussi.

Jooginõud

Soojendage jooginõusid, nt espressotasse alati võimsusastmel 2.

Põletuse oht!

Võimsusastmel 3 või 4 lähivad jooginõud liiga kuumaks.

Toimige järgmiselt

- 1 Asetage nõud sahtlisse.
- 2 Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 4. Jooginõude jaoks valige alati võimsusaste 2. Indikaatortuli vilgub.
- 3 Sulgege soojendussahtel. Indikaatortuli põleb. Seade kuumeneb.

Kui kaua eelsoojendamine kestab

Eelsoojendamise aeg sõltub nõu materjalist ja paksusest, nõude kogusest, kõrgusest ja paigutusest. Jaotage nõud võimalikult ühtlaselt.

6 inimesele ette nähtud lõunaserviisi eelsoojendamine kestab umbes 15-25 minutit.

Väljalülitamine

Avage sahtel. Lülitage seade funktsiooninupust välja.

Nõude väljavõtmine

Tõstke nõud sahtlist välja pajakinnaste või -lappide abil.

Põletuse oht!

Kuumutusplaadi pealispind on kuum. Nõude alumised küljed on kuumemad kui pealmised.

Roogade soojana hoidmine

Ärge asetage kuumalt pliidiplaadilt võetud potte ja panne kohe klaaspõhjaga soojendussahtlisse. Need võivad klaasist põhja kahjustada.

Nõu ei tohi olla liiga täis, vastasel korral võib toit üle ääre loksuda.

Katke road kuumuskindla kaane või alumiiniumfooliumiga.

Soovitame hoida roogi soojana mitte kauem kui üks tund.

Sobivad road: sobivad on liha, linnuliha, kala, kastmed, köögiviljad, lisandid ja supid.

Toimige järgmiselt

- 1 Asetage nõu sahtlisse
- 2 Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 3 ja laske seadmel 10 minutit kuumeneda.
- 3 Tõstke roog eelsoojendatud nõusse.
- 4 Sulgege sahtel uuesti. Indikaatortuli süttib. Seade kuumeneb.

Väljalülitamine

Lülitage seade funktsiooninupust välja. Tõstke road pajakinnaste või -lappide abil sahtlist välja.

Rakendused

Tabelist leiate soojendussahtli rakendamise võimalused. Seadke funktsiooninupp soovitud võimsusastmele. Laske nõudel eelnevalt soojeneda, kui tabelis on sellekohane juhised.

| Võimsusaste | Roog / nõu | Märkus |
|-------------|---|---|
| 1 | Tundlikud sügavkülmutatud road, nt vahukooretort, või, vorst, juust | sulatada |
| 1 | Pärmitaina kergitamine | katta kaanega |
| 2 | Sügavkülmutatud road, nt liha, kook, leib | sulatada |
| 2 | Munade soojana hoidmine, nt keedumunad, munapuder | nõu eelsoojendada, road katta kaanega |
| 2 | Leiva soojana hoidmine, nt röstleib, kuklid | nõu eelsoojendada, road katta kaanega |
| 2 | Jooginõude eelsoojendamine | nt espressotassid |
| 2 | Tundlikud road, nt õrnalt küpsetatud liha | nõu katta kaanega |
| 3 | Roogade soojana hoidmine | nõu eelsoojendada, road katta kaanega |
| 3 | Jookide soojana hoidmine | nõu eelsoojendada, joogid katta kaanega |
| 3 | Õhukeste küpsetiste soojendamine, nt pannkoogid, tacod, wrapid | nõu eelsoojendada, road katta kaanega |
| 3 | Kuivade kookide soojendamine, nt purukoogid, muffinid | nõu eelsoojendada, road katta kaanega |
| 3 | šokolaaditahvli või šokolaadiglasuuri sulatamine | nõu eelsoojendada, šokolaad tükeldada |
| 3 | želatiini sulatamine | lahtiselt, ca 20 minutit |
| 4 | nõu eelsoojendada | ei sobi jooginõudele |

Õrn küpsetus

Õrn küpsetus on ideaalne küpsetusmeetod kõikidele õrnadele lihatükkidele, mis peavad jääma pehmeks ja mahlaseks. Sellel kuumutusviisil valmistades jääb liha väga mahlaseks. Teie eelis: kuna õrna küpsetuse aeg on pikem, on Teil menüü kavandamisel rohkem mänguruumi. Õrnalt küpsetatud liha saab ilma probleemideta soojana hoida.

Sobivad nõud: kasutage klaasist, portselanist või keraamilist kaanega nõud, nt klaasist hautamisnõud.

Toimige järgmiselt

- 1 Asetage nõu soojendussahtlisse ja lülitage soojendussahatel võimsusastmele 4.
- 2 Ajage õli pannil kuumaks. Pruunistage liha ja tõstke kohe eelsoojendatud nõusse. Pange peale kaas.
- 3 Asetage nõu koos lihaga uuesti soojendussahtlisse ja laske järelküpseda. Seadke funktsiooninupp võimsusastmele 3.

Soovitusi õrnaks küpsetamiseks

Kasutage ainult värsket kvaliteetset liha. Eemaldage kelmed ja pekk. Pekk omandab õrnal küpsetamisel tugeva iseloomuliku maitse.

Ka suuremaid lihatükke ei ole vaja keerata.

Pärast õrna küpsetamist võite liha kohe lahti lõigata. Ooteaeg ei ole vajalik.

Erilise küpsetusmeetodi tõttu jääb liha seest alati roosaks. Liha ei ole seetõttu sugugi toores või väheküps.

Õrnalt küpsetatud liha ei ole nii kuum nagu tavaliselt küpsetatud liha. Serveerige kastmed väga kuumalt. Asetage taldrikud soojendussahtlisse 20-30 minutit enne järelküpsetusaja lõppu.

Kui soovite hoida õrnalt küpsetatud liha soojana, lülitage ahi pärast õrna küpsetuse lõppu võimsusastmele 2. Väikeseid lihatükke saab soojana hoida kuni 45 minutit, suuri tükke kuni kaks tundi.

Tabel

Õrnaks küpsetuseks sobivad kõik veise-, sea-, vasika-, talle-, uluki- ja linnuliha pehmed tükid. Pruunistus- ja küpsetusaeg sõltub lihatüki suurusest. Pruunistusaeg hakkab kulgema liha asetamisel kuuma rasva sisse.

| Roog | Pruunistamine pliidiplaadil | Järelküpsetus soojendussahhtlis |
|--|-----------------------------|---------------------------------|
| Väikesed lihatükid | | |
| Kuubikud või ribad | ümbertringi 1-2 minutit | 20-30 minutit |
| Väikesed šnitslid, lõigud või medaljonid | mõlemalt poolt 1-2 minutit | 35-50 minutit |
| Keskmise suurusega lihatükid | | |
| Filee (400-800g) | ümbertringi 4-5 minutit | 75-120 minutit |
| Talleselg (ca 450g) | mõlemalt poolt 2-3 minutit | 50-60 minutit |
| Taine praad (600-1000g) | ümbertringi 10-15 minutit | 120-180 minutit |
| Suured lihatükid | | |
| Filee (alates 900g) | ümbertringi 6-8 minutit | 120-180 minutit |
| Rostbiif (1,1-2kg) | ümbertringi 8-10 minutit | 210-300 minutit |

Puhastamine

Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit!
Puhastage seadet siis, kui see on välja lülitatud.
Funktsiooninupp: asend = 0.

Seadme välispind

Puhastage seadet vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Kuivatage pehme lapiga.

Kasutada ei tohi abrasiivseid ja tugevatoimelisi vahendeid. Kui selline vahend satub esipaneelile, eemaldage see kohe veega.

Roostevabast terasest pinnad

Katlakivi-, valgu-, tärklise ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Puhastamiseks kasutage vett ja veidi nõudepesuvahendit. Kuivatage pind pehme lapiga.

Klaasist esipaneeliga seadmed

Puhastage klaasist esipaneel klaasipuhastusvahendi ja pehme lapiga. Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Kuumutusplaat

Puhastage kuumutusplaati sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga.

Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on tihti tingitud vaid mõnest väikesest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmistele märkustele:

| | |
|--|---|
| Nõu või roog jääb külmaks. | Kontrollige: <ul style="list-style-type: none">● kas seade on sisse lülitatud● kas tegemist on voolukatkestusega● kas sahtel on täiesti suletud |
| Nõu või roog ei lähe piisavalt kuumaks. | Põhjus võib seisneda selles, <ul style="list-style-type: none">● et nõud või rooga ei ole piisavalt kaua soojendatud● et sahtel oli pikemat aega lahti |
| Indikaatortuli vilgub. | Kontrollige, kas sahtel on suletud. |
| Kui sahtel on suletud, vilgub tuli kiiresti | Pöörduge klienditeenindusse. |
| Indikaatortuli ei põle. | Tuli on defektne. Pöörduge klienditeenindusse. |
| Elektrikilbi kaitsekork lülitub välja. | Tõmmake pistik pistikupesast välja ja pöörduge klienditeenindusse. |


Parandustöid tohivad teha üksnes elektriala asjatundjad. Seadme asjatundmatu paranduse tõttu võib seadme kasutamine olla ohtlik.

Klienditeenindus

Kui seade vajab parandamist, pöörduge hooldustöökotta. Lähima hooldustöökoja aadressi ja telefoninumbri leiab telefoniraamatust. Ka nimetatud klienditeeninduskeskused suunavad Teid lähimasse hooldustöökotta.

E-number ja FD-number Tehke alati teatavaks oma seadme tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr), kui pöörduate hooldustöökotta. Andmesildi ja numbrid leiab soojendussahkli siseküljelt. Et tõrke korral ei oleks vaja kaua otsida, pange oma seadme andmed siia kirja.

| | |
|------|----|
| E-nr | FD |
|------|----|

Hooldustöökoda 

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiab kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Usaldage tootja pädevust. Sellega tagate, et seadet parandavad asjaomase väljaõppega tehnikud, kes kasutavad Teie seadme jaoks sobivaid originaalvaruosi.

Tehnilised andmed

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Vooluvarustus: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Koguvõimsus: | 810 W |
| VDE-kontrollitud: | jah |
| CE-märk: | jah |

Turinys

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Svarbūs saugos nurodymai | 39 |
| Aplinkos apsauga | 40 |
| Ekologiškas utilizavimas | 40 |
| Susipažinimas su prietaisu | 40 |
| Atidarymas ir uždarymas | 40 |
| Indo pašildymas | 41 |
| Bendroji informacija apie indus | 41 |
| Gėrimo indai | 41 |
| Atlikite šiuos veiksmus | 41 |
| Patiekalų laikymas šiltai | 41 |
| Atlikite šiuos veiksmus | 41 |
| Išjungimas | 41 |
| Naudojimo būdai | 42 |
| Lėtas troškkinimas | 42 |
| Valymas | 43 |
| Prietaiso išorė | 43 |
| Kaitinamoji plokštė | 43 |
| Ką daryti atsiradus triktims? | 44 |
| Klientų aptarnavimo tarnyba | 44 |
| Techniniai duomenys | 44 |

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete:
www.gaggenau.com ir interneto parduotuvėje:
www.gaggenau-eshop.com

⚠ Svarbūs saugos nurodymai

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Šis prietaisas naudojamas tik privačioje buityje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik maisto šilumai palaikyti ir indams pašildyti.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 8 metai ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Pavojus nudegti!

- Šilumos stalčiaus kaitinimo plokštė labai įkaista.
Niekada nelieskite karštos kaitinimo plokštės. Saugokite nuo vaikų.
- Priedai ir indai labai įkaista. Karštus priedus arba indus iš orkaitės visada išimkite puodkėlėmis.

Elektros smūgio pavojus!

- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija. Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.
- Dėl prasiskverbusios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Iškviškite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl stiklo plokštėje atsiradusių įtrūkimų arba lūžių gali kilti elektros srovės smūgio pavojus. Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklius. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Gaisro pavojus!

Šilumos stalčiaus kaitinimo plokštė labai įkaista, todėl gali užsiliepsnoti degios medžiagos.

Šilumos stalčiuje niekada nelaikykite degių daiktų arba plastikinių indelių.

Aplinkos apsauga



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinimas su prietaisu

Šildomajame stalčiuje galite pašildyti indus arba šiltai laikyti patiekalus.



Kaitinimo elementas veikia tik tuomet, kai stalčius yra tinkamai uždarytas.

Atidarymas ir uždarymas

Naudojant prietaisus be rankenėlės:

norėdami atidaryti arba uždaryti, spustelėkite stalčiaus centrą.

Atidarant stalčius šiek tiek iššoka. Paskui jį lengvai galima ištraukti.

Indo pašildymas

Pašildytame inde patiekalai ne taip greitai ataušta. Gėrimai ilgiau išlieka šilti.

Bendroji informacija apie indus

Patiekalų ir indų svoris šildomajame stalčiuje negali viršyti 25 kg. Galite pašildyti, pvz., meniu indus 6 arba 12 asmenų.

| žemas stalčius (14 cm aukščio) | | aukštas stalčius (29 cm aukščio) | |
|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|---------|
| 6 meniu lėkštės | Ø 24 cm | 12 meniu lėkščių | Ø 24 cm |
| 6 sriubos indeliai | Ø 10 cm | 12 sriubos indelių | Ø 10 cm |
| 1 dubuo | Ø 19 cm | 1 dubuo | Ø 22 cm |
| 1 dubuo | Ø 17 cm | 1 dubuo | Ø 19 cm |
| 1 mėsos padėklas | 32 cm | 1 dubuo | Ø 17 cm |
| | | 2 mėsos padėklai | 32 cm |

Indų sudėjimas

Jei įmanoma, indus paskirstykite ant viso paviršiaus. Aukšta lėkščių krūva lėčiau išyla nei pavieniai indai, pvz., 2 dubenys.

Gėrimo indai

Gėrimo indus, pvz., espreso puodelius, visada pašildykite nustatę 2 padėtį.

Pavojus nusideginti!

Nustačius 3 arba 4 padėtį, gėrimo indai labai įkaista.

Atlikite šiuos veiksmus

- 1 Indą pastatykite į stalčių.
- 2 Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 4 padėtimi. Gėrimo indams visada rinkitės 2 padėtį. Blyksi darbo režimo indikatorius lemputė.
- 3 Uždarykite šildomąjį stalčių. Šviečia darbo režimo indikatorius lemputė. Prietaisas kaista.

Kiek trunka pašildymas

Pašildymo trukmę lemia indo medžiaga ir storis, indų kiekis, jų aukštis ir indų išdėstymas. Jei įmanoma, indus paskirstykite ant viso paviršiaus.

Meniu indams 6 asmenims pašildyti reikia apytiksliai 15–25 minučių.

Išjungimas

Atidarykite stalčių. Išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį.

Indų išėmimas

Indus iš stalčiaus išimkite puodkėle arba puodų šluoste.

Pavojus nusideginti!

Kaitinamosios plokštės paviršius yra karštas. Apatinės indo dalys įkaista labiau nei viršutinės.

Patiekalų laikymas šiltai

Nuo karštos kaitlentės nuimtų karštų puodų ar keptuvių nestatykite tiesiogiai ant stiklinio šildomojo stalčiaus dugno. Galite pažeisti stiklinį dugną.

Į puodą nedėkite per daug maisto, kad jis neišbėgtų per kraštus.

Patiekalus uždenkite karščiui atspariu dangčiu arba aliuminio folija.

Patiekalų šiltai laikyti nerekomenduojame ilgiau nei vieną valandą.

Maistas, kurį galima laikyti: mėsa, paukštiena, žuvis, padažai, daržovės, garnyrai ir sriubos.

Atlikite šiuos veiksmus

- 1 Indą įdėkite į stalčių
- 2 Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 3 padėtimi ir prietaisą pakaitinkite 10 minučių.
- 3 Patiekalus sudėkite į pašildytą indą.
- 4 Vėl uždarykite stalčių. Šviečia darbo režimo indikatorius lemputė. Prietaisas kaista.

Išjungimas

Išjunkite funkcijų pasirinkimo jungiklį. Patiekalus iš stalčiaus išimkite puodkėle arba puodų šluoste.

Naudojimo būdai

Lentelėje pateikiami įvairūs šildomojo stalčiaus naudojimo būdai. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties norima padėtimi. Pašildykite indą, jei lentelėje taip nurodyta.

| Padėtis | Patiekalai / indai | Nuoroda |
|---------|---|--|
| 1 | Jautrūs, užšaldyti patiekalai, pvz., tortas su grietinėle, sviestas, dešra, sūris | atitirpinti |
| 1 | Kildinti mielinę tešlą | nuimti dangtį |
| 2 | Užšaldyti patiekalai, pvz., mėsa, pyragas, duona | atitirpinti |
| 2 | Laikyti šiltai kiaušinius, pvz., virtus kiaušinius, kiaušinienę | pašildyti indą, atidengti patiekalus |
| 2 | Laikyti šiltai duoną, pvz., skrudinti skirtą duoną, bandeles | pašildyti indą, atidengti patiekalus |
| 2 | Pašildyti gėrimo indus | pvz., espresso puodelius |
| 2 | Jautrūs patiekalai, pvz., lėtai troškinta mėsa | nuimti indo dangtį |
| 3 | Patiekalų laikymas šiltai | pašildyti indą, atidengti patiekalus |
| 3 | Šiltai laikyti gėrimus | Pašildyti indą, atidengti gėrimus |
| 3 | Pašildyti paplotelius, pvz., omlėtą, meksikietiškus blynelius, takus (tacos) | pašildyti indą, atidengti patiekalus |
| 3 | Pašildyti sausus pyragus, pvz., pyragą su pabarstais, karštus sklindžius | pašildyti indą, atidengti patiekalus |
| 3 | Išlydyti šokolado gabalą arba glaistą | pašildyti indą, susmulkinti patiekalus |
| 3 | Ištirpinti želatiną | neuždengti, apie 20 minučių |
| 4 | pašildyti indą | netinka gėrimo indams |

Lėtas troškinimas

Lėtas troškinimas yra idealus metodas, jei troškinate minkštus mėsos gabalėlius, kurie turi likti šviesios spalvos arba troškinami iki tam tikro lygio. Mėsa išlieka sultinga ir minkšta lyg sviestas. Privalumas: kadangi lėtas troškinimas užtrunka ilgiau, turėsite pakankamai laiko suplanuoti meniu. Lėtai troškinta patiekalą galima laikyti šiltai.

Tinkami indai: naudokite stiklinius, porcelianinius arba keraminius indus su dangčiais, pvz., stiklinį keptuvą.

Atlikite šiuos veiksmus

- 1 Šildomąjį stalčių su indu įkaitinkite nustatę 4 padėtį.
- 2 Keptuvėje stipriai įkaitinkite nedidelį kiekį riebalų. Smarkiai apkepinkite žuvį ir nedelsdami įdėkite į įkaitintą indą. Uždėkite dangtį.
- 3 Indą su žuvimi vėl įdėkite į šildomąjį stalčių ir toliau šildykite. Funkcijų pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 3 padėtimi.

Nurodymai dėl lėto troškinimo

Naudokite tik šviežią, tinkamos kokybės mėsa. Pašalinkite visas sausgysles ir riebius kraštus. Lėto troškinimo metu tirpstantys riebalai suteikia nemalonaus prieskonio.

Net ir didelių mėsos gabalų vartyti nereikia.

Po kepimo lėto troškinimo režimu mėsa iš karto galima pjaustyti. Laikyti nereikia.

Dėl ypatingo troškinimo būdo mėsa visada atrodo rožinės spalvos. Tačiau tai nereiškia, jog ji neiškepusi ar nepakankamai ištroškinta.

Lėtai troškinta mėsa nėra tokia karšta, kaip tradiciniu būdu kepama mėsa. Padažą patiekite labai karštą. Prieš 20–30 minučių lėkštes sudėkite į šildomąjį stalčių.

Jei norite, kad lėtai troškinta mėsa išliktų šilta, pasibaigus lėto troškinimo laikui vėl įjunkite 2 padėtį. Mažus mėsos gabalėlius galite laikyti ilgiausiai 45 minutes, o didelius gabalus – iki dviejų valandų.

Lentelė

Lėto troškinimo režimą galima naudoti visiems minkšties jautienos, kiaulienos, veršienos, ėrienos, žvėrienos ir paukštienos gabalėliams. Pakepinimo ir papildomo troškinimo laikas priklauso nuo mėsos gabalėlių dydžio. Kepinimo laikas skaičiuojamas dedant į įkaitintus riebalus.

| Patiekalas | Pakepinimas ant kaitvietės | Papildomas ruošimas šildomajame stalčiuje |
|---|------------------------------|---|
| Maži mėsos gabalėliai | | |
| Kubeliai arba juostelės | iš visų pusių 1–2 minutes | 20–30 minučių |
| Maži pjausniai, didkepsniai arba kepsneliai | 1–2 minutės kiekvienai pusei | 35–50 minučių |
| Vidutinio dydžio mėsos gabalėliai | | |
| Filė (400–800 g) | iš visų pusių 4–5 minutes | 75–120 minučių |
| Ėrienos nugarinė (apie 450 g) | 2–3 minutės kiekvienai pusei | 50–60 minučių |
| liesi kepsniai (600–1000 g) | iš visų pusių 10–15 minučių | 120–180 minučių |
| Dideli mėsos gabalai | | |
| Filė (900 g) | iš visų pusių 6–8 minutes | 120–180 minučių |
| Jautienos pjausnys (1,1–2 kg) | iš visų pusių 8–10 minučių | 210–300 minučių |

Valymas

Nenaudokite aukštu slėgiu arba garais valančių prietaisų. Prietaisą valykite tik prieš tai jį išjungę. Funkcijų pasirinkimo jungiklis: padėtis = 0.

Prietaiso išorė

Prietaisą nuvalykite vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės. Nusausinkite minkšta šluoste.

Negalima naudoti aštrių arba šveičiamųjų priemonių. Jei tokios priemonės patektų ant priekinės dalies, nedelsdami ją nuvalykite vandeniu.

Nerūdijančio plieno paviršiai

Visada nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Valykite vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės. Paviršių nusausinkite minkšta šluoste.

Prietaisai stiklinėmis priekinėmis durelėmis

Stiklines dureles nuvalykite stiklų valikliu ir minkšta šluoste. Nenaudokite stiklo gremžtukų.

Kaitinamoji plokštė

Kaitinamąją plokštę nuvalykite šiltu vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės.

Ką daryti atsiradus triktims?

Prietaiso veiklos sutrikimo priežastis dažnai būna paprasta smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į šias nuorodas.

| | |
|--|---|
| Indas arba patiekalai lieka šalti. | Patikrinkite: <ul style="list-style-type: none">● ar prietaisas įjungtas;● ar nesutriko srovės tiekimas;● ar stalčius visiškai uždarytas. |
| Indas arba patiekalai nepakankamai šilti. | Galimos priežastys: <ul style="list-style-type: none">● indas arba patiekalai buvo šildomi nepakankamai ilgai;● stalčius ilgai buvo atidarytas. |
| Blyksi darbo režimo indikatorius lemputė. | Pažiūrėkite, ar stalčius uždarytas. |
| Kai šildomasis stalčius uždarytas, indikatorius lemputė blyksi greitai. | Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą. |
| Darbo režimo indikatorius lemputė nešviečia. | Indikatoriaus lemputė sugedo. Praneškite klientų aptarnavimo tarnybai. |
| Suveikia saugiklių dėžutėje esantis saugiklis. | Ištraukite tinklo kištuką ir praneškite klientų aptarnavimo tarnybai. |

Remonto darbus gali atlikti tik kvalifikuoti specialistai. Jei Jūsų prietaiso remonto darbai bus atlikti netinkamai, gali kilti didelių pavojų.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei prietaisą būtina remontuoti, Jums padės mūsų klientų aptarnavimo tarnyba. Arčiausiai esančios klientų aptarnavimo tarnybos adresą ir telefono numerį rasite telefonų knygoje. Taip pat ir išvardintos klientų aptarnavimo tarnybos padės Jums surasti artimiausią tarnybą.

„E“ numeris ir „FD“ numeris Klientų aptarnavimo tarnybai visada nurodykite gaminio numerį (E Nr.) ir gamyklos numerį (FD Nr.). Duomenų lentelę su numeriais pamatysite atidare šildomąjį stalčių. Kad sutrikus nereikėtų ilgai ieškoti, iš karto užsirašykite savo prietaiso duomenis.

| | |
|-----------|----|
| E numeris | FD |
|-----------|----|

Klientų aptarnavimo tarnyba ☎

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Tada būsite tikras, kad remonto darbus atliks išmokytas techninės priežiūros specialistas, kuris žino, kokios originalios atsarginės detalės Jūsų prietaisui yra reikalingos.

Techniniai duomenys

| | |
|---|-----------------------|
| Elektros srovės tiekimas: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Bendroji prijungimo reikšmė: | 810 W |
| Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE: | taip |
| CE ženklas: | taip |

Satura rādītājs

| | |
|---|-----------|
| Svarīgas drošības norādes | 46 |
| Vides aizsardzība | 47 |
| Videi draudzīga utilizācija | 47 |
| Iepazīšanās ar ierīci | 47 |
| Atvēršana un aizvēršana | 47 |
| Trauku uzsildīšana | 48 |
| Trauki, vispārīga informācija | 48 |
| Dzērienu trauki | 48 |
| Rīkojieties tālāk norādītajā veidā | 48 |
| Ēdienu temperatūras saglabāšana | 48 |
| Rīkojieties tālāk norādītajā veidā | 48 |
| Izslēgšana | 48 |
| Izmantošana | 49 |
| Lēna sautēšana | 49 |
| Tīrīšana | 50 |
| Ierīces ārpusē | 50 |
| Sildīšanas plāksne | 50 |
| Kā rīkoties, ja radušies traucējumi? | 51 |
| Klientu dienests | 51 |
| Tehniskie dati | 51 |

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: www.gaggenau.com un tiešsaistes veikalā: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Svarīgas drošības norādes

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, ja konstatējat transportēšanas laikā izraisītus bojājumus.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai sadzīves vai privātās saimniecības vajadzībām. Izmantojiet iekārtu tikai ēdienu un trauku sildīšanai.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 8 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Apdegumu risks!

- Sildīšanas atvilktnes karsēšanas plāksne kļūst ļoti karsta. Nepieskatieties karstai plāksnei. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Elektriskā trieciena risks!

- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Stikla virsmā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Drošinātāju kastē izslēdziet attiecīgo drošinātāju! Sazinieties ar Klientu servisu.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

Ugunsbīstamība!

Sildīšanas atvilktnes karsēšanas plāksne kļūst ļoti karsta, un ugunsnedroši materiāli var aizdegties.

Neievietojiet sildīšanas atvilktnē degošus priekšmetus vai plastmasas traukus.

Vides aizsardzība



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

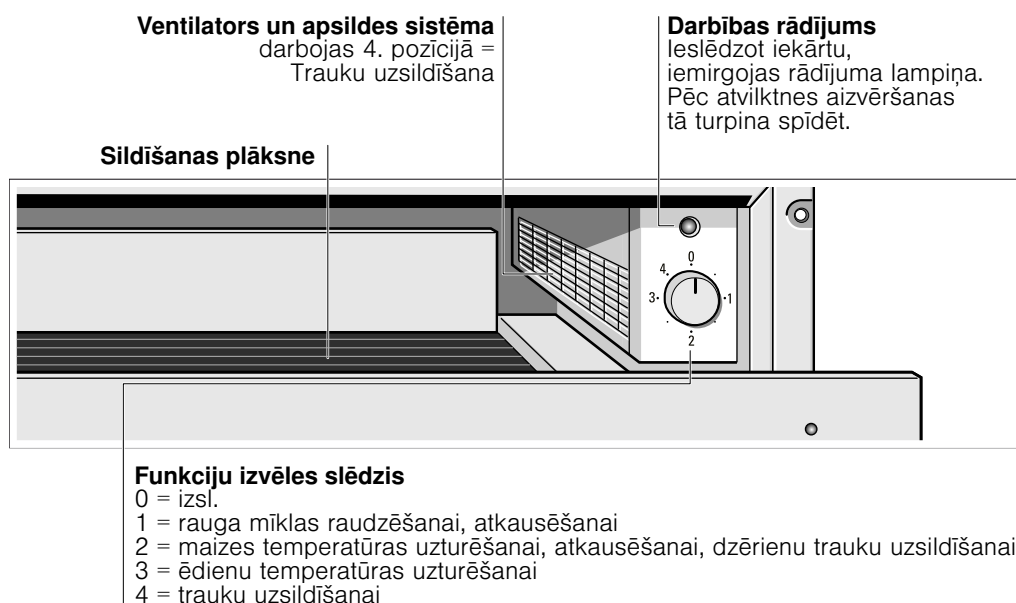
Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Iepazīšanās ar ierīci

Sildīšanas atvilktnē var uzkarstēt traukus vai saglabāt ēdienu temperatūru.



Ierīces karsēšanas režīms tiek ieslēgts tikai tad, ja atvilktnē ir pareizi aizvērti.

Atvēršana un aizvēršana

Ierīcēm bez roktura

Lai atvērtu vai aizvērtu atvilktni, piespiediet tās vidusdaļu.

Atverot, atvilktnē nedaudz izvirsīs uz āru. Pēc tam to var viegli atvērt.

Trauku uzsildīšana

Iepriekš sakarsētos traukos ēdieni atdزيest lēnāk. Dzērieni saglabājas silti ilgāku laiku.

Trauki, vispārīga informācija

Sildīšanas atvilktnes maksimālā atļautā noslodze ir 25 kg. Jūs varat uzsildīt ēdienu traukus 6 vai 12 personām.

| Zemā atvilktnē (14 cm augsta) | | Augstā atvilktnē (29 cm augsta) | |
|----------------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| 6 ēdiena šķīvji | Ø 24 cm | 12 ēdiena šķīvji | Ø 24 cm |
| 6 zupas tases | Ø 10 cm | 12 zupas tases | Ø 10 cm |
| 1 bļoda | Ø 19 cm | 1 bļoda | Ø 22 cm |
| 1 bļoda | Ø 17 cm | 1 bļoda | Ø 19 cm |
| 1 gaļas šķīvis | 32 cm | 1 bļoda | Ø 17 cm |
| | | 2 gaļas šķīvji | 32 cm |

Trauku ievietošana

Novietojot traukus, centieties pēc iespējas izmantot visu virsmu. Augstas trauku kaudzes sasilst lēnāk nekā atsevišķi trauki, piemēram, 2 bļodas.

Dzērienu trauki

Dzērienu traukus, piemēram, espresso tasītes, vienmēr sildiet 2. pakāpē.

Apdedzināšanās draudi!

Izmantojot 3. vai 4. pakāpi, trauki ļoti uzkarstīs.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

- 1 Ievietojiet trauku atvilktnē
- 2 Iestatiet funkciju iestatīšanas slēdzi 4. pakāpē. Dzērienu traukiem vienmēr izvēlieties 2. pakāpi. Lietošanas indikatora lampiņa mirgo.
- 3 Aizveriet sildīšanas atvilktni. Lietošanas indikatora lampiņa spīd. Ierīce sakarst.

Nepieciešamais sildīšanas ilgums

Sildīšanas ilgums ir atkarīgs no trauku materiāla veida un biezuma, trauku daudzuma, augstuma un izkārtojuma. Centieties traukus pēc iespējas novietot uz visas virsmas.

Ja ir jāuzsilda trauki 6 personām, process ilgs 15–25 minūtes.

Izslēgšana

Atveriet atvilktni. Izslēdziet funkciju izvēles slēdzi.

Trauku izņemšana

Traukus no atvilktnes izņemiet, izmantojot cimdu vai dvieli.

Apdedzināšanās draudi!

Sildīšanas plāksnes virsma ir karsta. Trauku apakšdaļas ir karstākas par augšdaļām.

Ēdienu temperatūras saglabāšana

Karstus katlus vai pannas, kas tikko noņemti no karstā gatavošanas lauka, nekad nenovietojiet uz sildīšanas atvilktnes stikla pamatnes. Stikla pamatni šādā veidā var sabojāt.

Nepildiet traukus līdz augšai, lai nekas nepārplūstu pāri malām.

Pārklājiet ēdienus ar karstumizturīgu vāciņu vai alumīnija foliju.

Ēdienus iesakām nesildīt ilgāk par stundu.

Piemēroti ēdieni: sildīšanai ir piemērota gaļa, putna gaļa, zivs, mērce, dārzeņi, piedevas un zupas.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

- 1 Ievietojiet trauku atvilktnē
- 2 Iestatiet funkciju izvēles slēdzi 3. pakāpē un sildiet ierīci 10 minūtes.
- 3 Ievietojiet ēdienus sasildītajā traukā.
- 4 Atkal aizveriet atvilktni. Lietošanas indikatora lampiņa spīd. Ierīce sakarst.

Izslēgšana

Izslēdziet funkciju izvēles slēdzi. Ar cimdu vai dvieli no atvilktnes izņemiet ēdienu.

Izmantošana

Tabulā jūs atradīsit informāciju par dažādiem sildīšanas atvilktnes izmantošanas veidiem. Iestatiet funkciju izvēles slēdzi vēlamajā pakāpē. Uzsildiet traukus, ja tas ir norādīts tabulā.

| Pakāpe | Ēdieni/trauki | Norādījums |
|--------|--|---|
| 1 | Viegli bojājošies saldētie ēdieni, piemēram, krēma torte, sviests, desa, siers | Atkausēšana |
| 1 | Rauga mīklas raudzēšana | Pārsedziet |
| 2 | Saldēti ēdieni, piemēram, gaļa, kūkas, maize | Atkausēšana |
| 2 | Olu, piemēram, vārītu olu, olu kulterņa sildīšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 2 | Maizes, piemēram, tostermaizes, maizīšu, temperatūras saglabāšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 2 | Dzeramo trauku, piemēram, | espresso tasītes uzsildīšana. |
| 2 | Viegli bojājošies ēdieni, piemēram, lēni sautēta gaļa | Pārsedziet traukus |
| 3 | Ēdienu temperatūras saglabāšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 3 | Dzērienu temperatūras saglabāšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet dzērienus |
| 3 | Pankūku vai, piemēram, omletes, tīteņu, tako uzsildīšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 3 | Sausu kūku, piemēram, kūku ar garnējumu, smalkmaizīšu uzsildīšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 3 | Šokolādes gabalu vai šokolādes glazūras kausēšana | Iepriekš uzsildiet trauku, pārsedziet ēdienus |
| 3 | Želatīna veidošana | atvērts, aptuv. 20 minūtes |
| 4 | Trauku uzsildīšana | Nav piemērots dzeramajiem traukiem |

Lēna sautēšana

Lēna sautēšana ir ideāli piemērota visu maigo gaļu gatavošanai, kas jāgatavo līdz noteiktai konsistencei. Gaļa kļūst ļoti sulīga un mīksta. Jūsu priekšrocības: tā kā, lēni sautējot, gatavošanas laiks ir krietni ilgāks, jums ir daudz brīvā laika ēdienu plānošanai. Lēni sautētu gaļu var bez grūtībām saglabāt siltu.

Piemēroti trauki: izmantojiet stikla, porcelāna vai keramikas traukus ar vāku, piemēram, stikla cepamtrauku.

Rīkojieties tālāk norādītajā veidā

- 1 Uzkarsējiet sildīšanas atvilktni ar traukiem līdz 4. pakāpei.
- 2 Uzkarsējiet pannā nedaudz tauku. Apcepiet gaļu un uzreiz ielieciet uzsildītajos traukos. Uzlieciet vāku.
- 3 Ievietojiet trauku ar gaļu atpakaļ sildīšanas atvilktnē un turpiniet sautēt. Iestatiet funkciju iestatīšanas slēdzi 3. pakāpē.

Ieteikumi lēnajai sautēšanai

Izmantojiet tikai svaigu, nevainojamu gaļu. Rūpīgi noņemiet taukus un dzīslas. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu.

Arī lielākus gaļas gabalus nav jāapgriež.

Lēni sautētu gaļu varat sagriezt uzreiz. Gatavināšanas laiks nav nepieciešams.

Izmantojot īpašo gatavošanas metodi, gaļa iekšpusē vienmēr izskatās maigi sārta. Taču tādēļ tā nav jēla vai negatava.

Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā ierasti cepta gaļa. Pasniedziet ļoti karstas mērces. Pēdējo 20–30 minūšu laikā traukus ievietojiet sildīšanas atvilktnē.

Ja lēni sautētu gaļu vēlaties saglabāt siltu, pēc sautēšanas beigām pārslēdziet 2. pakāpi. Mazus gaļas gabalus jūs varat saglabāt siltus līdz 45 minūtēm, bet lielus gabalus – līdz pat divām stundām.

Tabula

Lēnai sautēšanai ir piemērotas visas maigās daļas no liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa gaļas, jēra gaļas, medījuma gaļas un putna gaļas. Apcepšanas un tālākās gatavošanas laiks atkarīgs no gaļas gabala lieluma. Apcepšanas laiki paredzēti ielikšanai karstajos taukos.

| Ēdiens | Apcepšana uz gatavošanas virsmas | Sautēšana uzsildīšanas novietnē |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Mazi gaļas gabali | | |
| Kubiciņos vai strēmelēs | Aptuveni 1–2 minūtes | 20–30 minūtes |
| Mazas kotletes, steiki vai medaljoni | 1–2 minūtes katrai pusei | 35–50 minūtes |
| Vidēja lieluma gaļas gabali | | |
| Fileja (400–800 g) | Aptuveni 4–5 minūtes | 75–120 minūtes |
| Jēra mugura (aptuveni 450 g) | 2–3 minūtes katrai pusei | 50–60 minūtes |
| Liesas gaļas cepeši (600–1000 g) | Aptuveni 10–15 minūtes | 120–180 minūtes |
| Lieli gaļas gabali | | |
| Fileja (no 900 g) | Aptuveni 6–8 minūtes | 120–180 minūtes |
| Rostbīfs (1,1–2 kg) | Aptuveni 8–10 minūtes | 210–300 minūtes |

Tīrīšana

Nekad neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaiku strāvojumu. Tīriet ierīci tikai tad, kad tā ir izslēgta. Funkciju izvēles slēdzis: pozīcija = 0.

Ierīces ārpuse

Tīriet ierīci ar ūdeni un nelielu daudzumu skalošanas līdzekļa. Noslaukiet to ar mīkstu drāniņu.

Asi vai skrāpējoši līdzekļi nav piemēroti. Ja tīrīšanas līdzeklis nokļūst ierīces priekšējā daļā, uzreiz to nomazgājiet ar ūdeni.

Tērauda virsmas

Kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus vienmēr notīriet nekavējoties. Zem šādiem plankumiem var rasties korozija. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nedaudz skalošanas līdzekļa. Noslaukiet virsmu ar mīkstu drāniņu.

Ierīces, kur priekšējais panelis ir no stikla

Stikla paneli tīriet ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drāniņu. Neizmantojiet stikla skrāpjus.

Sildīšanas plāksne

Tīriet sildīšanas plāksni ar siltu ūdeni un nedaudz skalošanas līdzekļa.

Kā rīkoties, ja radušies traucējumi?

Bieži vien darbības traucējumus izraisa sīkumi. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ņemiet vērā turpmākos norādījumus.

| | |
|--|--|
| Trauks vai ēdieni nesasilst. | Pārbaudiet, vai: <ul style="list-style-type: none">● ierīce ir ieslēgta;● ir strāvas padeve;● atvilktnē ir pilnībā aizvērts. |
| Trauki vai ēdiens pietiekami nesasilst. | Iespējams: <ul style="list-style-type: none">● trauki vai ēdieni nav sildīti pietiekami ilgi;● ilgāku laiku ir bijusi vaļā atvilktnē. |
| Lietošanas indikatora lampiņa mirgo. | Pārliedzinieties, vai atvilktnē ir aizvērts. |
| Ja atvilktnē ir aizvērts, lietošanas indikatora lampiņa mirgo ātri. | Izsauciet klientu dienesta speciālistu. |
| Lietošanas indikatora lampiņa nespīd. | Lietošanas indikatora lampiņa ir bojāta. Sazinieties ar klientu dienestu. |
| Drošinātāju kastē nostrādā drošinātājs. | Atvienojiet strāvas padeves vadu un sazinieties ar klientu dienestu. |


Remontēt drīkst tikai kvalificēti speciālisti. Ja ierīce nav remontēta pareizi, jūs varat būt nopietni apdraudēti.

Klientu dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu dienests ir jūsu rīcībā. Tuvākā klientu dienesta adrese un tālruna numurs norādīts tālrunu grāmatā. Arī norādītie klientu dienesta centri labprāt pateiks jums tuvākā klientu dienesta adresi.

E numurs un FD numurs Klientu apkalpošanas dienesta personālam norādiet ierīces sērijas nr. (E Nr.) un izgatavošanas nr. (FD Nr.) . Datu plāksnīte ar numuriem redzama, atverot sildīšanas atvilktni. Lai traucējuma gadījumā savas ierīces datus nebūtu ilgi jāmeklē, ierakstiet tos arī šeit.

E Nr. FD

Klientu dienests 

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja kompetenci. Tā jūs nodrošināsiet, ka ierīces remontu veiks apmācīti servisa tehniķi, kam ir pieejamas oriģinālās rezerves daļas.

Tehniskie dati

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Strāvas padeve: | 220-240 V 50/60 Hz |
| Kopējā pieslēguma vērtība: | 810 W |
| Pārbaudīts VDE | jā |
| CE marķējums | jā |

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

GAGGENAU



9000803216 da, fi, no, sv, et, it, lv (930415)