

SIEMENS

pt	Instruções de serviço	2-16
tr	Kullanma kılavuzu	17-28
da	Brugsanvisning	29-41
sv	Bruksanvisning	42-53
no	Bruksveiledning	54-65
fi	Käyttöohje	66-78

Índice

O que deve ter em atenção	3
Antes da montagem	3
Indicações de segurança	3
A gaveta de aquecimento	4
Abrir e fechar	5
Pré-aquecer loiça	6
Recipientes em geral	6
Recipientes de bebidas	6
Como proceder:	7
Manter os alimentos quentes	7
Como proceder	8
Aplicações	8
Método de preparação suave	9
Conservação e limpeza	12
Exterior do aparelho	12
Placa aquecedora	12
Uma anomalia, que fazer?	13
Serviços de Assistência Técnica	14
Dados técnicos	14
Embalagem e aparelho antigo	15

O que deve ter em atenção

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

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

Antes da montagem

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Observe as instruções de montagem fornecidas junto com o aparelho.

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

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

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

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

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções de utilização.

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

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para usar o aparelho correctamente e com segurança.

Fundo quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque na placa quente dentro da gaveta aquecedora. Use sempre luvas ou pegas quando tirar a loiça. Mantenha as crianças sempre afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis ou recipientes plásticos dentro da gaveta aquecedora.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Se o aparelho tiver um defeito, desligue o fusível no quadro eléctrico ou tire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Placa aquecedora danificada

Perigo de choque eléctrico!

Se a placa aquecedora apresentar fracturas, rachas ou fissuras, desligue o fusível no quadro eléctrico ou tire a ficha da tomada. Chame o Serviço de Assistência Técnica.

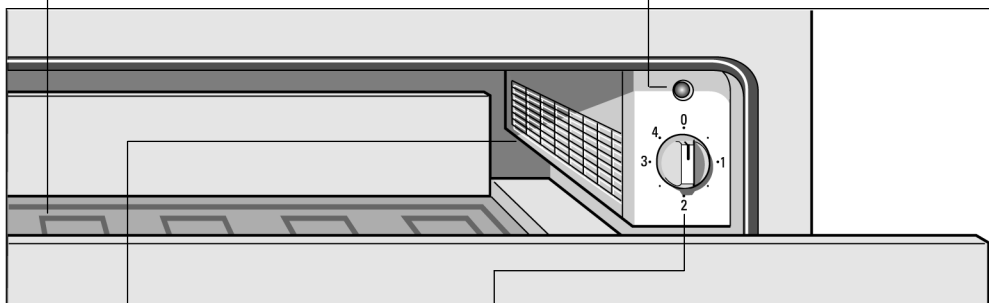
A gaveta de aquecimento

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

Lâmpada indicadora do funcionamento

Ao efectuar a ligação,
a lâmpada indicadora pisca.
Quando fechar a gaveta,
a lâmpada acende-se.

Placa de aquecimento



Os ventiladores e a resistência

trabalham de forma
permanente na posição
Pré-aquecer a louça **4**.

Selector de funções

Tem as seguintes posições

- 0** = Desligado
- 1** = Deixar a massa levedada fermentar,
descongelar de forma lenta
- 2** = Manter o pão quente, descongelar de forma
lenta, pré-aquecer recipientes de bebidas
- 3** = Manter os alimentos quentes
- 4** = Pré-aquecer a louça

O aparelho só aquece se a gaveta estiver correctamente fechada.

Abrir e fechar

Aparelhos sem manípulo:

Carregue no meio da gaveta para a abrir e fechar.

Ao abrir, a gaveta salta ligeiramente para fora. Depois pode ser puxada para fora facilmente.

Pré-aquecer loiça

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

Recipientes em geral

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

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

Colocar a loiça

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

Recipientes de bebidas

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



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

Como proceder:

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

Quanto tempo demora o pré-aquecimento

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

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

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

Desligar

Abra a gaveta. Desligue o selector de funções.

Retire a loiça

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



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

Manter os alimentos quentes

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

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

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

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

Pratos adequados

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

Como proceder

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

Desligar

Desligue o selector de funções.

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

Aplicações

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

Posicione o selector de funções na posição desejada. Se a tabela assim o indicar, pré-aqueça a loiça.

Posição	Alimentos / Loiça	Nota
1	Alimentos ultra-congelados delicados por ex., tartes de natas, manteiga, salsichas, queijo	Descongelar de forma lenta
1	Deixar levedar massa com fermento	Tapar
2	Alimentos ultra-congelados por ex., carne, bolos, pão	Descongelar de forma lenta

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

Método de preparação suave

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

Loiça adequada

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

Como proceder

- 1.** Pré-aqueça a gaveta de aquecimento com a loiça na posição 4.
- 2.** Aqueça bem um pouco de gordura numa frigideira. Aloire a carne e coloque-a de imediato na loiça pré-aquecida. Ponha a tampa.
- 3.** Coloque a loiça com a carne novamente na gaveta de aquecimento e deixe cozer mais um pouco. Coloque o selector de funções na posição 3.

Notas para o método de preparação suave

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

Mesmo peças de carne grandes não precisam de ser viradas.

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

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

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

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

Tabela

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

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

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

Conservação e limpeza

Não use aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Limpe o aparelho apenas no estado desligado.

Selector de funções: Posição = 0

Exterior do aparelho

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

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

Superfícies de aço inox

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo têm de ser removidas de imediato. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

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

Aparelhos com frente de vidro

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

Placa aquecedora

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

Uma anomalia, que fazer?

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

A louça ou os alimentos arrefecem

Verifique

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

A louça ou os alimentos não aquecem o suficiente

Pode ser que

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

A lâmpada indicadora de funcionamento começa a piscar

Certifique-se de que a gaveta está fechada.

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

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A lâmpada indicadora de funcionamento não acende

A lâmpada está avariada.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

O fusível dispara na caixa de fusíveis

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

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

Serviços de Assistência Técnica

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

Número E e Número FD

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

Nº E	FD
------	----

Serviços de Assistência Técnica 
--

Dados técnicos

Alimentação de corrente: 220-240 V
50/60 Hz

Potência conectada total: 810 W

Testado pela VDE (Associação dos electrotécnicos alemães): Sim
Símbolo CE: Sim

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

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

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

Indholdsfortegnelse

Hvad De bør være opmærksom på	17
Før indbygningen	17
Sikkerhedsanvisninger	17
Varmeskuffen	18
Åbne og lukke	19
Forvarmning af service	19
Generelt om service	20
Krus og kopper	20
Sådan gør De	20
Holde madretter varme	21
Sådan gør De	21
Anvendelsesmåder	22
Langtidsstegning	23
Pleje og rengøring	24
Apparatets yderside	25
Varmeplade	25
En fejl, hvad gør man?	26
Kundeservice	27
Tekniske data	27
Emballage og kasseret udstyr	28

Hvad De bør være opmærksom på

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

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

Før indbygningen

Dette apparat er udelukkende beregnet til private husholdninger.

Følg den medfølgende monteringsvejledning.

Transportskader

Kontrollér apparatet efter udpakningen. Hvis apparatet har en transportskade, må De ikke tilslutte det.

Elektrisk tilslutning

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

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

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

Sikkerhedsanvisninger

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt.

Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til varmholdning af madretter og opvarmning af service.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsigt, hvis:

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

Varm bund

Fare for forbrænding!

Rør aldrig ved varmepladen i bunden af varmeskuffen, når den er varm. Brug altid grydehandsker hhv. grydelapper, når De tager servicet ud. Hold altid små børn på sikker afstand.

Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Fagligt ukorrekte reparationer

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

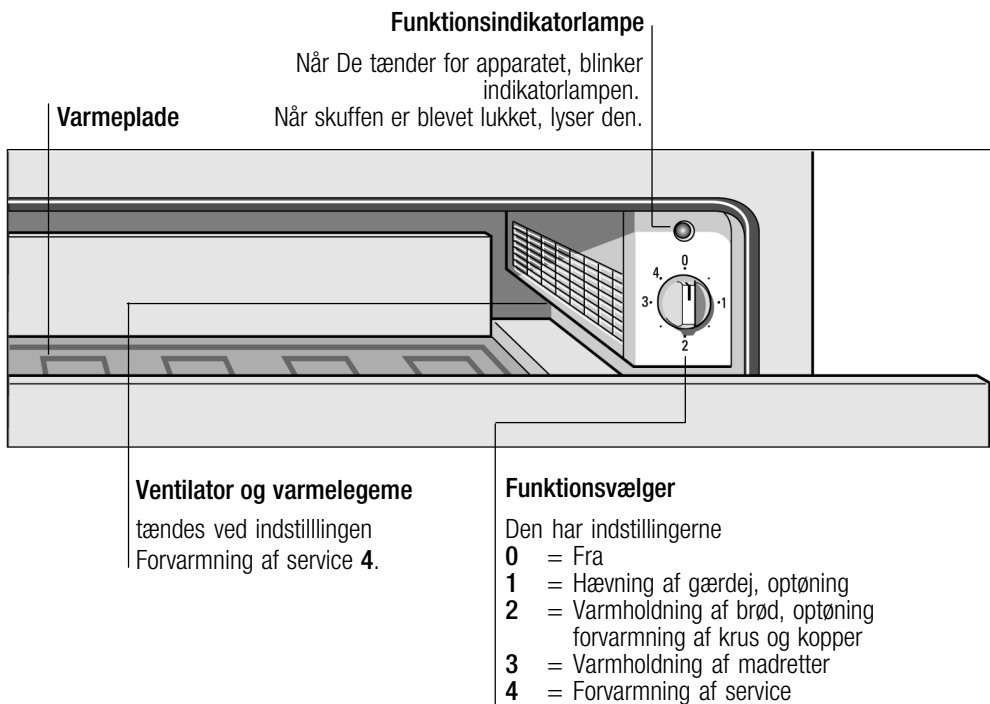
Revner i varmepladen

Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen fra i sikringsskabet, eller træk stikket ud af kontakten, hvis der er brud, sprækker eller revner i varmepladen. Kontakt kundeservice.

Varmeskuffen

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.



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

Sådan gør De

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

Hvor længe varer forvarmningen?

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

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

Slukke

Åbn skuffen. Slå funktionsvælgeren fra.

Tage servicet ud

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



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.

- Luk skuffen igen.
Funktionsindikatorlampen lyser. Apparatet varmer.

Slukning

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

Anvendelsesmåder

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

Trin	Madretter / service	Tips
1	Sarte dybfrosne retter, f.eks. optøning af flødekager, smør, pølse,ost	Optøning
1	Hævning af gærdej	Tildækkes
2	Dybfrostmad, f.eks. optøning af kød, kager, brød	Optøning
2	Varmholdning af æg, f.eks. kogte æg, røræg	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Varmholdning af brød, f.eks. toastbrød, rundstykker	Forvarm servicet, dæk retten til
2	Forvarmning af krus og kopper	F.eks. espressokopper
2	Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	Læg låg på fadet
3	Varmholdning af madretter	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Varmholdning af drikkevarer	Forvarm servicet, dæk drikkevarerne til
3	Opvarmning af flade madretter, f.eks. omeletter, wraps, tacos	Forvarm servicet, dæk retten til
3	Opvarmning af tørre kager, f.eks. "streusel-kager", muffins	Forvarm servicet, dæk retten til

Trin	Madretter / service	Tips
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 fad 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 rått eller for lidt gennemstegt.

Kød, der er langtidsstegt, er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød. Sørg for, at saucen er meget varm ved serveringen. Sæt 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 brunng og langtidsstegning er afhængige af kødstykkets størrelse.

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

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

Pleje og rengøring

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.

En fejl, hvad gør man?

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

Servicet hhv. maden er stadig koldt/kold

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

Servicet hhv. maden bliver ikke tilstrækkeligt varmt/varm

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

Funktionsindikatorlampen blinker

Se efter, om skuffen er lukket.

Når varmeskuffen er lukket, blinker indikatorlampen meget hurtigt

Tilkald en servicetekniker.

Funktionsindikatorlampen lyser ikke

Indikatorlampen er defekt.
Tilkald en servicetekniker.

Sikringen i sikringsboksen springer

Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilkald en servicetekniker.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid modelnummeret (E-nr.) og fabriksnummeret (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 🏠

Tekniske data

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

Emballage og kasseret udstyr

Miljøvenlig bortskaffelse



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

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

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

Innholdsfortegnelse

Hva du må ta hensyn til	30
Før montering	30
Sikkerhetsanvisninger	30
Varmeskuffen	31
Åpne og lukke	32
Forvarming av servise	32
Kokekar generelt	33
Kopper og krus	33
Slik går du frem:	33
Holde matvarer varme	34
Slik går du frem:	34
Bruksområder	35
Langtidssteking	36
Vedlikehold og rengjøring	37
Utsiden av apparatet	38
Varmeplate	38
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	39
Kundeservice	40
Tekniske data	40
Emballasje og gammel maskin	41

Hva du må ta hensyn til

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

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

Før montering

Dette apparatet er bare beregnet til bruk i private husholdninger.

Følg den vedlagte montasjeanvisningen.

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

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

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

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen.

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må bare brukes til varmholding av matvarer og servise.

Apparatet må ikke uten oppsyn brukes av voksne og barn som

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

Varm bunn

Fare for forbrenninger!

Ta aldri på varmeplaten i varmeskuffen. Bruk alltid grytevott eller grytekluter når du tar ut kokekar. Hold små barn på trygg avstand.

Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander eller plastbeholdere i varmeskuffen.

Ukyndige reparasjoner

Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Hvis apparatet er defekt, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

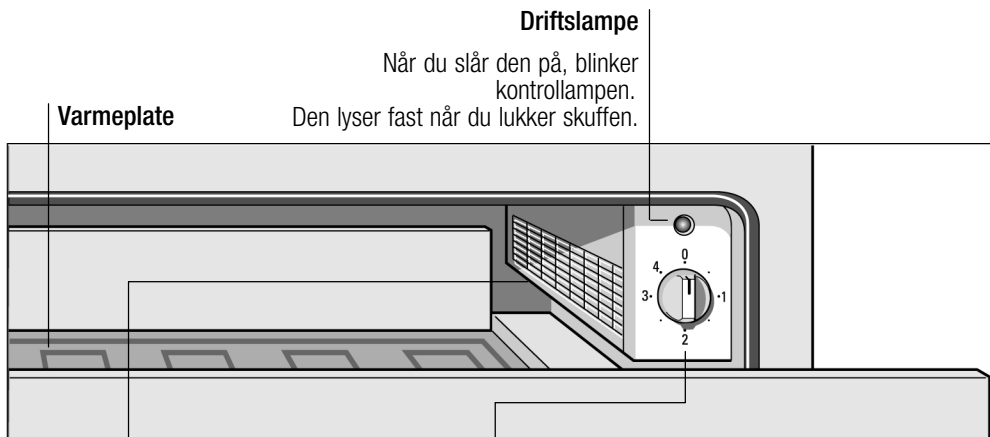
Sprekker i varmeplaten

Fare for elektrisk støt!

Hvis det er sprekker, revner eller riper i varmeplaten, må du slå av sikringen i sikringsboksen eller trekke ut støpselet. Ta kontakt med kundeservice.

Varmeskuffen

I varmeskuffen kan du forvarme kokekar eller holde matvarer varme.



Driftslampe

Når du slår den på, blinker kontrollampen. Den lyser fast når du lukker skuffen.

Varmeplate

Vifte og oppvarming

er på i stillingen for oppvarming av servise 4.

Funksjonsvelger

Denne har følgende stillinger:

- 0** = Av
- 1** = Heving av gjærdeig, opptining
- 2** = Holde brødet varmt, opptining, forvarming av drikkekar
- 3** = Holde matvarene varme
- 4** = Forvarming av serviset

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 middagstaller- kener	Ø 24 cm	12 middagstaller- kener	Ø 24 cm
6 suppetaller- kener	Ø 10 cm	12 suppetaller- kener	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.



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

Slik går du frem:

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

Hvor lang tid tar forvarmingen?

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

Fordel serviset best mulig over hele flaten. Ved et middagsserise 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.



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.

- 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 seriset på forhånd hvis det er angitt i tabellen.

Trinn	Matretter/serve	Veiledning:
1	La ømfintlige dypfrosne retter som for eksempel bløtkaker, smør, pølse, ost	Tine
1	Heving av gjærdeig	Dekkes til
2	La dypfrosne retter for eksempel kjøtt, kaker,	Tine
2	Holde egg varme for eksempel kokte egg, eggerøre	Varme opp seriset, dekk til matvarene
2	Holde brødet varmt for eksempel toast, rundstykker	Varme opp seriset, dekk til matvarene
2	Forvarming av krus og kopper	f.eks. espressokopper
2	Ømfintlige matvarer. f.eks. langtidsstekt kjøtt	Dekk til seriset
3	Holde matvarer varme	Varme opp seriset, dekk til matvarene
3	Holde drikkevarer varme	Varm opp seriset, dekk til drikkevarene
3	Varme opp leiver for eksempel pannekaker, wraps, tacos	Varme opp seriset, dekk til matvarene
3	Oppvarming av tørre kaker for eksempel fyrstekake, muffins	Varme opp seriset, dekk til matvarene

Trinn	Matretter/servise	Veiledning:
3	Smelte sjokoladeplater eller sjokoladekuertyr	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 inntil 45 minutter, store stykker inntil to timer.

Tabell

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

Bruningstidene gjelder når kjøttet legges i det oppvarmede fett.

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

Vedlikehold og rengjøring

Ikke bruke høytrykksspyler eller dampstråle ved rengjøring!

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.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Serviset/matvarene forblir kalde

Kontroller

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

Servise/matvarer blir ikke varme nok

Det er mulig

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

Driftsindikatorlampen blinker

Undersøk om skuffen er lukket.

Når varmeskuffen er lukket, blinker kontrollampen kraftig

Ring til kundeservice

Driftsindikatorlampen lyser ikke

Kontrollampen er defekt.
Ta kontakt med kundeservice

Sikringen i sikringsskapet går

Trekk ut nettstøpselet og ta kontakt med kundeservice.

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

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

Kundeservice 🏠

Tekniske data

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

Emballasje og gammel maskin

Miljøvennlig fjerning



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

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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	43
Före installationen	43
Säkerhetsanvisningar	43
Värmelåda	44
Öppna och stänga	45
Förvärma kärl	45
Allmänt om kärl	46
Dryckkärl	46
Gör så här	46
Varmhållning av mat	47
Gör så här	47
Användning	48
Anpassad tillagning	49
Skötsel och rengöring	50
Enhetens utsida	50
Värmeplatta	51
Råd vid fel	52
Kundtjänst	52
Tekniska data	53
Förpackningen och den gamla spisen	53

Viktigt att veta

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

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

Före installationen

Denna utrustning är endast konstruerad för privata hushåll.

Följ den bifogade monteringsanvisningen.

Transportskador

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

Elanslutning

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

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

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

Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga.

Denna enhet är endast avsedd för privata hushåll. Använd enheten uteslutande för uppvärmning av mat och kärl.

Enheten får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn:

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

Het botten

Risk för brännskador!

Vidrör aldrig den heta värmeplattan i värmelådan. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan. Håll små barn på avstånd.

Brandfara!

Brännbara föremål eller plastbehållare får inte förvaras i värmelådan.

Icke fackmässiga reparationer

Risk för stötar!

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

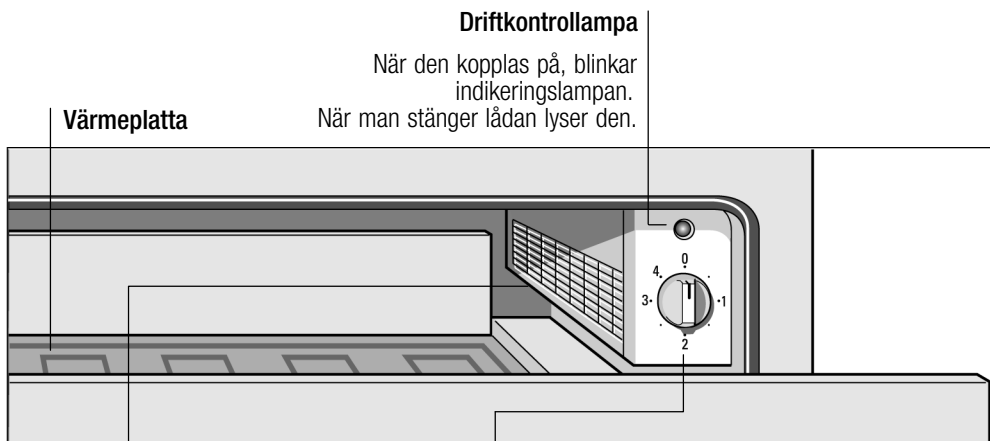
Sprickor i värmeplattan

Risk för stötar!

Vid hack, sprickor eller repor i värmeplattan ska säkringen i säkringsskåpet kopplas ifrån, eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

Värmelåda

I värmelådan kan man förvärma kärl eller hålla mat varm.



Driftkontrollampa

När den kopplas på, blinkar indikeringslampan.
När man stänger lådan lyser den.

Värmeplatta

Fläkt och uppvärmning

startar i läget Förvärmning av kärl **4**.

Funktionsvred

Vredet har följande lägen

- 0** = Från
- 1** = Jäsning av deg, upptining
- 2** = Varmhållning av bröd, upptining, förvärmning av dryckkärl
- 3** = Varmhållning av mat
- 4** = Förvärmning av kärl

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 förvärmda kärl svalnar maten inte lika fort. Drycker hålls varma längre.

Allmänt om kärl

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

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

Ställa in kärl

Fördela 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.



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

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.



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 skvrimpa över.

Täck över maten med ett värmebeständigt lock eller aluminiumfolie.

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

Lämpliga maträtter

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

Gör så här

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

Stänga av

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

Användning

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

Läge	Rätter/kärl	OBS!
1	Låt ömtåliga djupfrysta rätter t.ex. gräddtårter, smör, korv, ost	tina upp
1	Jäsning av deg	täck över
2	Låt djupfrysta rätter t.ex. kött, kakor, bröd	tina upp
2	Varmhållning av ägg t.ex. kokt ägg, ägggröra	förvärm kärlet, täck över rätten
2	Varmhållning av bröd t.ex. formfranska, småfranska	förvärm kärlet, täck över rätten
2	Förvärmning av dryckkärl	t.ex. espressokoppar
2	Ömtåliga rätter t.ex. kött som tillagats med anpassad tillagning	täck över kärlet
3	Varmhållning av mat	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Varmhållning av drycker	förvärm kärlet, täck över drycken
3	Förvärmning av tunna bröd t.ex. pannkaka, wraps, tacos	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Förvärmning av torra kakor t.ex. vetebröd med smultäcke, muffins	förvärm kärlet, täck över rätten
3	Smälta blockchoklad eller chokladglasyr	förvärm kärlet, dela rätten i småbitar
3	Smälta gelatin	öppen, ca 20 minuter
4	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 mörre 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 (400-800 g)	omkring 4-5 minuter	75-120 minuter
Lammsadel (ca 450 g)	per sida 2-3 minuter	50-60 minuter
mager stek (600-1000 g)	omkring 10-15 minuter	120-180 minuter
Stora köttstycken		
Filé (från 900 g)	omkring 6-8 minuter	120-180 minuter
Rostbiff (1,1-2 kg)	omkring 8-10 minuter	210-300 minuter

Skötsel och rengöring

Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.

Stäng alltid av 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.

Råd vid fel

Kärlet resp maten värms inte upp	Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service: Kontrollera om - apparaten är tillkopplad - det är strömavbrott - lådan är helt stängd.
Kärlet resp maten värms inte upp tillräckligt	Det kan hända att - kärlet resp maten inte värmts upp tillräckligt länge - lådan varit öppen en längre stund.
Driftkontrolllampan blinkar	Se efter om lådan är stängd.
När värmelådan är stängd blinkar kontrolllampan intensivt	Kontakta service.
Kontrolllampan lyser inte	Kontrolllampan är defekt. Kontakta service
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 

Tekniska data

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

Förpackningen och den gamla spisen

Miljövänlig avyttring



Packa upp spisen och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

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

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

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	55
Ennen asennusta	55
Turvallisuusohjeet	55
Lämpölaatikko	56
Avaaminen ja sulkeminen	57
Astioiden esilämmitys	57
Astiat yleisesti	58
Juoma-astiat	58
Toimi näin	58
Ruoan lämpimänäpito	59
Toimi näin:	59
Käyttö	60
Mieto kypsennys	61
Hoito ja puhdistus	62
Laiteen ulkopuoli	62
Kuumennuslevy	63
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	64
Huoltopalvelu	64
Tekniset tiedot	65
Pakkaus ja vanha laite	65

Mitä on otettava huomioon

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

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

Ennen asennusta

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskotitalouksien käyttöön.

Ota mukanaolevat asennusohjeet huomioon.

Kuljetusvahingot

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

Sähköliitäntä

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

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

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

Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta vain ruokien lämpimänä pitämiseen ja astioiden lämmittämiseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

Kuuma pohja

Palovamman vaara!

Älä kosketa lämpölaatikon kuumaa kuumennuslevyä. Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!

Älä säilytä lämpölaatikossa palavia esineitä tai muoviastioita.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa tehdä vain koulutettu huoltopalvelumme teknikko.

Jos laite on viallinen, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

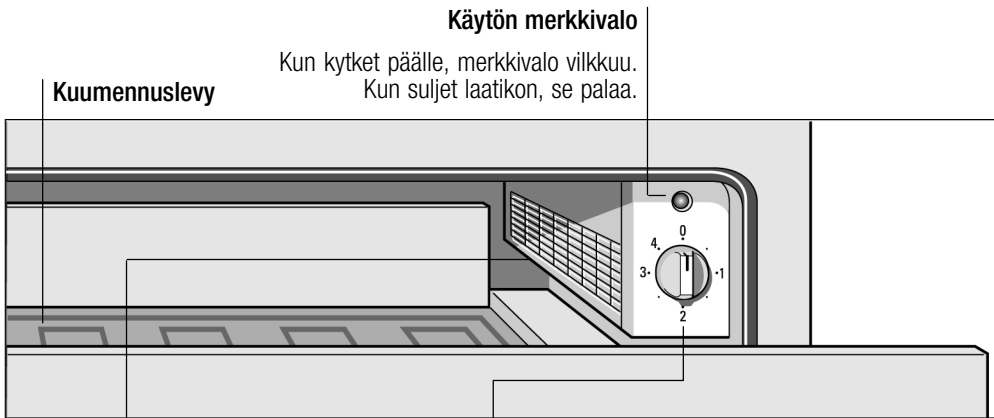
Säröt kuumennuslevyssä

Sähköiskun vaara!

Jos kuumennuslevyssä on murtumia, säröjä tai naarmuja, kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Lämpölaatikko

Lämpölaatikossa voit esilämmittää astioita tai pitää ruokaa lämpimänä.



Käytön merkkivalo

Kun kytket päälle, merkkivalo vilkkuu.
Kun suljet laatikon, se palaa.

Kuumennuslevy

Tuuletin ja kuumennus

käynnistyy asennossa
astioiden esilämmitys 4.

Toimintovalitsin

Sillä on asennot

- 0 = päältä
- 1 = hiivataikinan kohotus, sulatus
- 2 = leivän lämpimänäpito, sulatus,
juoma-astioiden esilämmitys
- 3 = ruokien lämpimänäpito
- 4 = astioiden esilämmitys

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 jäähydy 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.



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

Toimi näin

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

Kuinka kauan esilämmittäminen kestää

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

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

Sammuttaminen

Avaa laatikko. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Astioiden ottaminen ulos

Ota astiat patakintaalla tai patalapuilla laatikosta.



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. Laitte 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	peitettynä
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 lämpölaattikkoon ja jälkikypsennä. Aseta toimintovalitsin tehoalueelle 3.

Ohjeita miedosta kypsennyksestä

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

Älä käytä suuria lihapaloja.

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

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

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

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 naudana-, sian-, vasikan-, lampaan-, riistan- ja siipikarjan lihaa. Ruskistus- ja jälkikypsennysajat riippuvat lihanpalan koosta.

Ruskistusajat lasketaan siitä, kun liha laitetaan kuumaan rasvaan.

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

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai 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.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Astia tai ruoka jää kylmäksi

Tarkasta

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

Astia tai ruoka ei lämpää riittävästi

Kyseessä voi olla,

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

Toiminnan merkkivalo vilkkuu

Katso, onko laatikko kiinni.

Lämpölaatikon ollessa kiinni merkkivalo vilkkuu voimakkaasti

Soita huoltopalveluun

Toiminnan merkkivalo ei pala

Merkkivalo on rikki.

Ota yhteyttä huoltopalveluun

Sulake sulakekotelossa palaa

Irrota verkkopistoke ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

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


Huoltopalvelu

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

E-numero ja FD-numero

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

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu 

Tekniset tiedot

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

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	67
Montajdan önce	67
Güvenlik bilgileri	67
Sıcaklık çekmecesi	68
Açma ve Kapama	69
Tabakların ısıtılması	69
Genel Kaplar	70
İçecek kapları	70
Şu şekilde hareket ediniz	70
Yemeklerin sıcak tutulması	71
Yapmanız gereken işlem	71
Kullanım Şekilleri	72
Hassas pişirme	73
Bakım ve Temizlik	74
Cihazın dışı	74
Elektrik ocağı	75
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	76
Yetkili servis	77
Teknik Veriler	77
Ambalaj ve eski cihaz	78

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak o zaman cihazınızı güvenli biçimde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj talimatınızı saklayınız. Cihazı bir başkasına verecekseniz bu kılavuzları da teslim ediniz.

Montajdan önce

Bu cihaz sadece ev dahili kullanım için öngörülmüştür.

Lütfen ekte bulunan montaj talimatını dikkat ediniz.

Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.

Elektrik bağlantısı

Cihaz sokete bağlanmaya ahzırdır ve sadece kurallara uygun biçimde kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır. Şebeke gerilimi tip levhasında belirtilen gerilime uymalıdır.

Prizlerin yer değiştirilmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi sadece uzman elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Prize montajdan sonra ulaşılamıyorsa kurulum tarafında en az 3 mm'lik kontak mesafesine sahip ayırım tertibatı mevcut olmalıdır.

Çoklu prizler, soket çıtaları ve uzatma kabloların kullanılması yasaktır. Fazla yüklenme durumunda yangın tehlikesi mevcuttur.

Güvenlik bilgileri

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemekleri ısıtmak ve kapları ısıtmak için kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar cihazı asla gözetimsiz şekilde çalıştırmamalıdır, eğer:

- Bedensel veya zihinsel olarak uygun değilirse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değilse.

Sıcak zemin

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak tutma çekmecesinin ısıtıcısına sıcakken dokunmayınız. Kapları çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya mutfak bezi kullanınız. Küçük çocukları bu cihazlardan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla sıcak tutma çekmecesinde, yanıcı cisimler veya plastik kaplar bulundurmuyunuz.

Usulüne uygun olmayan onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Eğer cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik ocağındaki çatlaklar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Elektrik ocağında kırık, çatlak veya kalkma varsa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

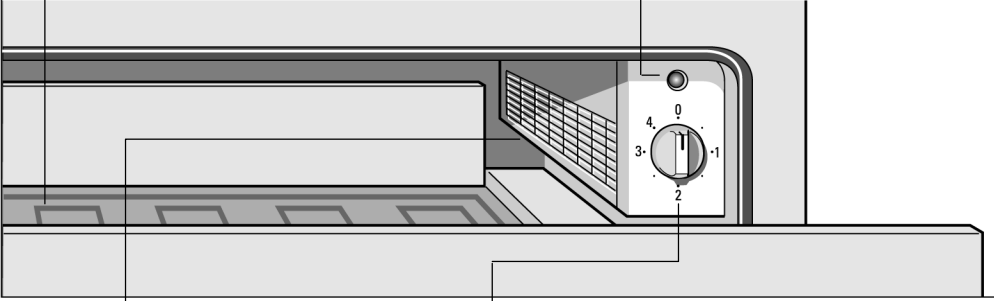
Sıcaklık çekmecesini

Sıcaklık çekmecesinde tabakları ısıtabilir veya yemekleri sıcak tutabilirsiniz.

İşletme gösterge lambası

Cihazı açtığınızda gösterge lambası yanıp sönmektedir. Çekmeceyi kapattıktan sonra lamba yanmaya başlamaktadır.

Isıtma plakası



Havalandırma delikleri ve ısıtma

Kap ön ısıtma konumunu ayarlayınız **4**.

Fonksiyon seçme düğmesi

Su konumlarına sahiptir

0 = Kapalı

1 = Hamuru mayalanmaya bırakma, çözme

2 = Ekmeği sıcak tutma, çözme, içecek kaplarını ön ısıtma

3 = Yiyecekleri sıcak tutma

4 = Kapağı ön ısıtma

Cihaz ancak çekmece tam kapalıyken ısıtmaktadır.

Açma ve Kapama

Kulpsuz cihazlarda:

Açmak veya kapatmak için çekmecenin ortasına basınız.

Çekmece dışarı doğru kolayca kendi kendine açılır. Daha sonra çekmece kolayca dışarı çekilebilir.

Tabakların ısıtılması

Tabaklar önceden ısıtıldığı takdirde yemekler daha yavaş soğuyacaktır. İçecekler daha uzun süre ile sıcak kalmaktadır.

Genel Kaplar

Sıcaklık çekmecesine maksimum 25 kg ile yükleyebilirsiniz. Örn. 6 ve/veya 12 kişilik bir menü tabağını önceden ısıtabilirsiniz.

düşük çekmece, 14 cm yüksekliğinde		yüksek çekmece, 29 cm yüksekliğinde	
6 Menü tabakları	24 cm	12 Menü tabakları	24 cm
6 Çorba tasları	10 cm	12 Çorba tasları	10 cm
1 Çanak	19 cm	1 Çanak	22 cm
1 Çanak	17 cm	1 Çanak	19 cm
1 Et servis tabağı	32 cm	1 Çanak	17 cm
		2 et tabağı	32 cm

Tabakların yerleştirilmesi

Tabakları mümkün olduğu kadar tüm alana yerleştiriniz. Yüksek tabak yığınları, tek tabaklardan daha uzun sürede ısınacaktır, örn. 2 çorba tabağı.

İçecek kapları

Espresso fincanları gibi içecek kaplarını daima 2. kademe ısıtınız.



Kademe 3 veya 4'te içecek bardakları çok ısınır. Yanma tehlikesi!

Şu şekilde hareket ediniz

1. Tabakları çekmeceye yerleştiriniz.
2. Fonksiyon seçme düğmesini kademe 4'e ayarlayınız. İçecek kapları için daima kademe 2'yi seçiniz. İşletim gösterge lambası yanıp söner.
3. Isı çekmecesini kapatınız. İşletim gösterge lambası yanmaktadır. Cihaz ısıtıyor.

Ön ısıtma ne kadar sürmektedir

Ön ısıtmanın ne kadar süreceği tabakların malzemesine ve kalınlığına, tabak sayısına ve tabakların yüksekliğine bağlıdır.

Tabakları mümkün olduğu kadar tüm alana yerleştiriniz. 6 kişilik menü tabağını ısıtmak yaklaşık 15-25 dakika sürer.

Kapatılması

Çekmeceyi açınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Tabakları alınız

Tabağı bir mutfak eldiveni veya bez ile tutarak çekmeceден çıkartınız.



Isıtma plakasının yüzeyi çok sıcaktır. En altta bulunan tabaklar yukarıda bulunanlardan daha fazla ısınmaktadır.

Yemeklerin sıcak tutulması

Sıcak tencere ve tavaları asla sıcak pişirme alanından sıcaklık çekmecesinin cam tabanına yerleştirmeyiniz. Cam taban zarar görebilmektedir.

Tabakları yemeklerin taşmaması için çok fazla doldurmayınız.

Yemekleri ısıya dayanıklı bir kapak veya alüminyum folyo ile kaotınız.

Yemekleri bir saatten fazla sıcak tutmamanızı tavsiye etmekteyiz.

Uygun yemekler

Et, kümes hayvanları, balık, soslar, sebzeler, garnitürler ve çorbalar uygundur.

Yapmanız gereken işlem

1. Tabakların çekmeceye yerleştirilmesi.
2. Fonksiyon seçme düğmesini kademe 3'e ayarlayınız ve cihazı 10 dakika süre ile önceden ısıtınız.
3. Yemekleri önceden sısıtlmış tabaklara koyunuz.
4. Çekmeceyi kapatınız. İşletim gösterge lambası yanmaktadır. Cihaz ısıtıyor.

Kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.
Yemekleri ısıya dayanıklı eldiven veya bezle çekmeceден çıkarınız.

Kullanım Şekilleri

Tabloda ısı çekmecesi için farklı kullanım şekilleri bulabilirsiniz.
Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız.
Eğer tabloda belirtilmiş ise kabı önceden ısıtınız.

Kademe	Yemekler / Tabak	Not
1	Hassas derin dondurucu besinleri örn. Kremalı pasta, Tereyağ, Sosis, Peynir	çözme
1	Mayalı hamurun mayalanması	üzerini örtünüz
2	Derin dondurucu besinleri örn. et, kek, ekmek	çözme
2	Yumurtaları sıcak tutma örn. Pişmiş yumurta, çırpılmış sahanda yumurta	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
2	Ekmeği sıcak tutma örn. tost ekmeği, sandviç ekmeği	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
2	İçecek kaplarını ön ısıtma	örn. Espresso fincanları
2	Hassas yemekler örn. az pişmiş et	Tabağın üzerini örtünüz
3	Yemeklerin sıcak tutulması	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
3	İçecekleri sıcak tutma	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
3	Pideleri ısıtma örn. omler, Dürümler, Tacos	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
3	Kuru pasta ısıtma örn. ktır serpmeli pasta, Muffin	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme
3	Blok çukulata ve çukulata kaplama eritme	Kabı ön ısıtma, yemeğin üstünü örtme

Kademe	Yemekler / Tabak	Not
3	Jelatinin çözülmesi	açık, yakl. 20 Dakika
4	Tabakların ısıtılması	İçecek kapları için uygun değildir

Hassas pişirme

Hassas pişirme, az pişirilecek veya nokta pişirme yöntemi ile hazırlanacak tüm etler için ideal bir pişirme yöntemidir. Et kurumaz ve tereyağı kullanımına hazır hale gelir. Avantajınız: Hassas pişirme süreleri büyük ölçüde daha uzun olduğundan menüyü planlamanız için oldukça fazla zamanınız olacaktır. Hassas pişirme ile hazırlanmış etler kolayca sıcak tutulabilir.

Uygun kaplar

Cam tava gibi cam, porselen veya seramikten üretilmiş, kapaklı kaplar kullanınız.

Şu şekilde hareket ediniz

1. Kabı ısı çekmecesine yerleştirerek kademe 4'te önceden ısıtınız.
2. Biraz tereyağını tavada iyice ısıtınız. Eti kızartınız ve hemen önceden ısıtılmış kaba koyunuz. Kapağı kapatınız.
3. Etin bulunduğu kabı tekrar ısı çekmecesine yerleştiriniz ve pişirmeye devam ediniz. Fonksiyon seçme düğmesini 3. kademeye ayarlayınız.

Hassas pişirme ile ilgili uyarılar

Daima taze, sorunsuz et kullanınız. Yağlı kenarları hemen temizleyiniz. Et, hassas pişirme ile pişirilirken yoğun bir et tadı geliştirecektir.

Daha büyük et parçalarını dahi çevirmeniz gerekli değildir.

Eti hassas pişirmeden sonra hemen kesebilirsiniz. Bekleme süresi gerekli değildir.

Bu özel pişirme yöntemi sayesinde etin iç kısmı daima pembe kalır. Fakat et asla çiğ değildir.

Hassas pişirme ile pişirilen et, geleneksel yöntemle pişirilen et kadar sıcak değildir. Sosları çok sıcak olarak servis yapınız. Tabakları son 20-30 dakikada ısı çekmecesine koyunuz.

Hassas pişirme yöntemi ile pişirilen eti sıcak tutmak istiyorsanız, hassas pişirmeden sonra cihazı kademe 2'ye ayarlayınız. Küçük et parçalarını 45 dakikaya, büyük parçaları ise iki saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Tablo

Hassas pişirme yöntemi için sığır, domuz, dana, kuzu, yaban hayvanları ve kümes hayvanlarının tüm narin parçaları uygundur. Öceden kızartma ve sonradan pişirme süreleri etin büyüklüğü ile değişkenlik gösterebilir.

Pişme süreleri, kızgın yağda pişirme yöntemine göre belirlenmiştir.

Yemek	Ocak üzerinde kızartma	Fırında ek pişirme
Küçük et parçaları		
Küp ya da çizgi halinde	çepeçevre 1-2 dakika	20-30 dakika
Küçük şnitzel, biftek ya da et parçası	taraf başına 1-2 dakika	35-50 dakika
Orta et parçaları		
Fileto (400-800g)	çepeçevre 4-5 dakika	75-120 dakika
Kuzu sırtı (ca. 450g)	taraf başına 2-3 dakika	50-60 dakika
Yağsız etler (600-1000 g)	çepeçevre 10-15 dakika	120-180 dakika
Büyük et parçaları		
Fileto (900g'dan itibaren)	çepeçevre 6-8 dakika	120-180 dakika
Rozbif (1,1-2kg)	çepeçevre 8-10 dakika	210-300 dakika

Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme cihazı kullanmayınız.

Cihazı sadece kapalı durumdayken temizleyiniz.
Fonksiyon ayar düğmesi: Konumu = 0

Cihazın dışı

Cihazı su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.
Cihazı daha sonra yumuşak bir bezle kurulaştırınız.

Keskin veya aşındırıcı maddeler zarar verir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

Paslanmaz elik yüzeyler

Kireç, yađ, niřasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilir.

Temizlemek için su ve biraz bulařık deterjanı kullanınız. Yüzeyi daha sonra yumuřak bir bezle kurulayınız.

n kısmı camlı cihazlar

n kısmı, cam deterjanı ve yumuřak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Elektrik ocađı

Elektrik ocađını sıcak su ve biraz bulařık deterjanı ile temizleyiniz.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Yetkili servisimizi çağırmadan önce şu bilgilere dikkat ediniz:

Tabaklar ve/veya yemekler soğuk kalıyor

Kontrol edilecekler:

- cihaz açık mı
- elektrik kesintisi var mı
- çekmece tamamen kapalı mı.

Tabaklar ve/veya yemekler yeterli ölçüde ısınmıyor

Olası nedenler

- tabaklar ve/veya yemekler yeterli süre ile ısıtılmadı
- çekmece uzun bir süre açık kaldı.

İşletim gösterge lambası yanıp sönüyor

Çekmecenin kapalı olup olmadığına bakınız.

Sıcaklık çekmecesini kapalıyken gösterge lambası agresfi yanıp sönüyor

Yetkili servisi çağırınız.

İşletim gösterge lambası yanmıyor

Gösterge lambası arızalıdır.

Müşteri hizmetlerine haber veriniz

Sigorta kutusundaki sigorta kısa devre yapıyor

Şebeke fişini çekiniz ve yetkili servisi çağırınız.

Onarımlar sadece kalifiye uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Cihazınız yönetmeliklere uygun olmayan bir şekilde tamir edilirse, sizin açınızdan çok ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Yetkili servis

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin adresini ve telefon numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Burada bildirilmiş olan yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servis hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme (imalat) numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Sıcaklık çekmecesini numaralı tip levhasını açtığınızda görebilirsiniz. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

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

Yetkili servis ☎

Teknik Veriler

Elektrik beslemesi :	220-240 V 50/60 Hz
toplam bağlantı değeri:	810 W
VDE-kontrollü:	evet
CE-işareti:	evet

Ambalaj ve eski cihaz

Yeni cihazınız yoldayken ambalaj tarafından korunmaktaydı. Kullanılan tüm malzemeler çevreye uygundur ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz ve ambalajı çevreye zarar vermeyecek biçimde imha ediniz.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammaddeler yeniden kazanılabilmektedir. Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınızdan bilgi ediniz.