

Gaggenau

Οδηγίες χρήσεω

Instrukcja obsługi

Правила пользования

Kullanma kılavuzu

WSP 221/222

Συρτάρι θέρμανσης

Szuflada utrzymująca ciepło

Шкаф для подогрева посуды

Isıtma çekmecesı

Πίνακας περιεχομένων	3
Spis treści	10
Оглавление	17
İçindekiler	24

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Προστασία περιβάλλοντος	5
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	5
Άνοιγμα και κλείσιμο	5
Προθέρμανση πιατικών/σκευών	6
Πιατικά/σκεύη γενικά	6
Ποτήρια και φλιτζάνια	6
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία	6
Διατήρηση του φαγητού ζεστού	6
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία	6
Απενεργοποίηση	6
Εφαρμογές	7
Ελαφρό μαγείρεμα	7
Καθαρισμός	8
Συσκευή, εξωτερικά	8
Θερμαντική πλάκα	8
Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε;	9
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	9
Τεχνικά στοιχεία	9

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau-home.com και στο online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού και το ζέσταμα των πιατικών/σκευών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η θερμαντική πλάκα στο συρτάρι θέρμανσης ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την καυτή θερμαντική πλάκα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Ρωγμές ή θραύσεις στη γυάλινη πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η θερμαντική πλάκα στο συρτάρι θέρμανσης ζεσταίνεται πάρα πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή πλαστικά δοχεία στο συρτάρι θέρμανσης.

Προστασία περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Στο συρτάρι θέρμανσης μπορείτε να προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.



Η συσκευή θερμαίνει μόνο, όταν το συρτάρι έχει κλείσει σωστά.

Άνοιγμα και κλείσιμο

Στις συσκευές χωρίς λαβή:

Πιέστε στη μέση του συρταριού, για να το ανοίξετε ή να το κλείσετε.

Στο άνοιγμα πετάγεται το συρτάρι ελαφρά προς τα έξω.
Μετά μπορεί να τραβηχτεί έξω χωρίς πρόβλημα.

Προθέρμανση πιατικών/σκευών

Στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη δεν κρυώνουν τα φαγητά τόσο γρήγορα. Τα ποτά μένουν περισσότερο χρόνο ζεστά.

Πιατικά/σκεύη γενικά

Δεν επιτρέπεται να φορτώσετε το συρτάρι θέρμανσης πάνω από 25 κιλά. Μπορείτε π.χ. να προθερμάνετε πιατικά μενού για 6 ή 12 άτομα.

Χαμηλό συρτάρι (14 cm ύψος)		Ψηλό συρτάρι (29 cm ύψος)	
6 πιάτα μενού	Ø 24 cm	12 πιάτα μενού	Ø 24 cm
6 κούπες σούπας	Ø 10 cm	12 κούπες σούπας	Ø 10 cm
1 μπολ	Ø 19 cm	1 μπολ	Ø 22 cm
1 μπολ	Ø 17 cm	1 μπολ	Ø 19 cm
1 πιατέλα για κρέας	32 cm	1 μπολ	Ø 17 cm
		2 πιατέλες για κρέας	32 cm

Τοποθέτηση των πιατικών/σκευών

Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια. Οι ψηλές στοίβες των πιάτων θερμαίνονται πιο αργά από τα ξεχωριστά πιατικά, όπως π.χ. 2 μπολ.

Ποτήρια και φλιτζάνια

Ζεσταίνετε τα ποτήρια και τα φλιτζάνια όπως π.χ. τα φλιτζάνια εσπρέσο πάντοτε με τη βαθμίδα 2.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Στη βαθμίδα 3 ή 4 ζεσταίνονται τα ποτήρια και τα φλιτζάνια πάρα πολύ.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

- 1 Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
- 2 Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 4. Επιλέγετε για ποτήρια και φλιτζάνια πάντοτε τη βαθμίδα 2.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.
- 3 Κλείστε το συρτάρι θέρμανσης.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

Πόσο διαρκεί η προθέρμανση

Η διάρκεια της προθέρμανσης, εξαρτάται από το υλικό και το πάχος των πιατικών/σκευών, καθώς και από την ποσότητα, το ύψος και τη διάταξη των πιατικών/σκευών. Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια.

Στα πιατικά μενού για 6 άτομα διαρκεί η προθέρμανση περίπου 15-25 λεπτά.

Απενεργοποίηση

Ανοίξτε το συρτάρι. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αφαίρεση των πιατικών/σκευών

Βγάλτε τα πιατικά/σκεύη με ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πιάστρα από το συρτάρι.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η επιφάνεια της θερμαντικής πλάκας είναι ζεστή. Τα κάτω μέρη των σκευών θερμαίνονται περισσότερο από τα επάνω.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια απευθείας από την ζεστή βάση εστιών πάνω στο γυάλινο πάτο του συρταριού θέρμανσης. Ο γυάλινος πάτος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Μη γεμίζετε τα πιατικά/σκεύη πάρα πολύ, για να μη χυθεί τίποτα.

Σκεπάζετε τα φαγητά μ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα καπάκι ή με αλουμινοχαρτό.

Σας συνιστούμε, να μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από μια ώρα.

Κατάλληλα φαγητά: Κατάλληλα είναι κρέας, πουλερικά, ψάρι, σάλτσες, λαχανικά, πρόσθετα και σούπες.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

- 1 Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
- 2 Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3 και προθερμάνετε τη συσκευή 10 λεπτά.
- 3 Βάλτε τα φαγητά στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη.
- 4 Κλείστε ξανά το συρτάρι.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

Απενεργοποίηση

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Βγάλτε τα φαγητά μ' ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πιάστρα από το συρτάρι.

Εφαρμογές

Στον πίνακα θα βρείτε διάφορες εφαρμογές για το συρτάρι θέρμανσης. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην επιθυμητή βαθμίδα. Προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη, όταν αναφέρεται στον πίνακα.

Βαθμίδα	Φαγητά / Πιατικά/σκεύη	Υπόδειξη
1	Ευαίσθητα κατεψυγμένα φαγητά π.χ. τούρτες με σαντιγί, βούτυρο, λουκάνικα, τυρί	Ελαφρό ξεπάγωμα
1	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Σκέπασμα
2	Κατεψυγμένα φαγητά π.χ. κρέας, γλυκά, ψωμί	Ελαφρό ξεπάγωμα
2	Διατήρηση των αυγών ζεστών π.χ. βρασμένα αυγά, αλμυρές ομελέτες	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Διατήρηση του ψωμιού ζεστού π.χ. ψωμί τοστ, ψωμάκια	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Προθέρμανση ποτηριών και φλιτζανιών	π.χ. φλιτζάνια εσπρέσσο
2	Ευαίσθητα φαγητά π.χ. ελαφρά μαγειρεμένο κρέας	Σκέπασμα πιατικών/σκευών
3	Διατήρηση του φαγητού ζεστού	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Διατήρηση των ποτών ζεστών	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα ποτών
3	Ζέσταμα πιτών π.χ. κρέπες, μεξικάνικες πίτες, τάκος	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Ζέσταμα στεγνών γλυκών π.χ. γλυκιά πίτα στρωμένη με σβολάκια ζύμης, μάφινς	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Λιώσιμο ράβδου σοκολάτας ή σοκολάτας κουβερτούρας	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, τεμαχισμός φαγητών
3	Λιώσιμο ζελατίνας	Σε ανοιχτό σκεύος, περίπου 20 λεπτά
4	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	Ακατάλληλη για ποτήρια και φλιτζάνια

Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό. Το πλεονέκτημά σας: Επειδή οι χρόνοι στο ελαφρό μαγείρεμα είναι σημαντικά μεγαλύτεροι, έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού. Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος: Χρησιμοποιείτε ένα μαγειρικό σκεύος από γυαλί, πορσελάνη ή κεραμικό με καπάκι, π.χ. μια γυάλινη ψηλή φόρμα.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

- 1 Προθερμάνετε το συρτάρι θέρμανσης μαζί με τα πιατικά/σκεύη στη βαθμίδα 4.
- 2 Ζεστάνετε δυνατά λίγο λίπος σ' ένα τηγάνι. Τηγανίστε αρχικά το κρέας ισχυρά και βάλτε το αμέσως στα προθερμασμένα σκεύη. Τοποθετήστε το καπάκι.
- 3 Βάλτε τα σκεύη με το κρέας ξανά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης και συνεχίστε το ψήσιμο. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3.

Υποδείξεις για το ελαφρό μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τους τένοντες και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση.

Ακόμα και τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δεν πρέπει να γυριστούν.

Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας.

Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψήσιματος το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.

Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά. Σερβίρετε τις σάλτσες ζεστές. Τοποθετήστε τα πιάτα τα τελευταία 20-30 λεπτά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης.

Όταν θέλετε να διατηρήσετε το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας ζεστό, ρυθμίστε μετά το ελαφρό μαγείρεμα στη βαθμίδα 2. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορείτε να τα διατηρήσετε ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και δύο ώρες.

Πίνακας

Για το ελαφρό μαγείρεμα είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο και αρνίσιο κρέας, καθώς και από θηράματα και πουλερικά. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο και οι χρόνοι για τη συνέχιση του ψησίματος εξαρτώνται από το μέγεθος του κομματιού του κρέατος. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο ισχύουν για την τοποθέτηση μέσα στο καυτό λίπος.

Φαγητό	Αρχικό ψήσιμο στην εστία μαγειρέματος	Συνέχιση ψησίματος στο σουτάρι θέρμανσης
Μικρά κομμάτια κρέατος		
Κύβοι ή λωρίδες	απ' όλες τις πλευρές 1-2 λεπτά	20-30 λεπτά
Μικρά σνίτσελ, μπριζόλες ή μενταγιόν	κάθε πλευρά 1-2 λεπτά	35-50 λεπτά
Μεσαία κομμάτια κρέατος		
Φιλέτο (400-800 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 4-5 λεπτά	75-120 λεπτά
Αρνίσια πλάτη (περίπου 450 γρ.)	κάθε πλευρά 2-3 λεπτά	50-60 λεπτά
Άπαχο ψητό (600-1000 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 10-15 λεπτά	120-180 λεπτά
Μεγάλα κομμάτια κρέατος		
Φιλέτο (από 900 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 6-8 λεπτά	120-180 λεπτά
Ροσμπίφ (1,1-2 κιλά)	απ' όλες τις πλευρές 8-10 λεπτά	210-300 λεπτά

Καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο στην απενεργοποιημένη κατάσταση. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας: Θέση = 0.

Συσκευή, εξωτερικά

Σκουπίστε τη συσκευή με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα είναι δυνατά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε

Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Χρησιμοποιήστε για τον καθαρισμό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε στο τέλος την επιφάνεια μ' ένα μαλακό πανί.

Συσκευές με γυάλινη μπροστινή πλευρά

Καθαρίστε τη γυάλινη μπροστινή πλευρά με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

Θερμαντική πλάκα

Καθαρίστε τη θερμαντική πλάκα με ζεστό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.

Βλάβες – Τι πρέπει να κάνετε;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

Τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά παραμένουν κρύα.	Ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none">● εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη● εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος● εάν το συρτάρι είναι εντελώς κλειστό
Τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Ενδεχομένως: <ul style="list-style-type: none">● τα πιατικά/σκεύη ή τα φαγητά να μην θερμάνθηκαν για αρκετό χρόνο● το συρτάρι να ήταν για μεγαλύτερο χρόνο ανοιχτό
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.	Κοιτάξτε, εάν το συρτάρι είναι κλειστό.
Σε περίπτωση που το συρτάρι θέρμανσης είναι κλειστό, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.	Η ενδεικτική λυχνία είναι χαλασμένη. Ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών έπεσε.	Αφαιρέστε το φιλ από την πρίζα και ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από ειδικευμένους εγκαταστάτες. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
αστική χρέωση

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.


Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Τεχνικά στοιχεία

Αριθμός E και αριθμός FD Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αντίστοιχους αριθμούς θα τη βρείτε, όταν ανοίξετε το συρτάρι της θέρμανσης. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, γράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Παροχή ρεύματος:	220-240 V
	50/60 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	810 W
Έλεγχος VDE:	Ναι
Σήμα CE:	Ναι

Αριθ. E Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	11
Ochrona środowiska	12
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	12
Zapoznanie się z urządzeniem	12
Otwieranie i zamykanie	12
Podgrzewanie naczyń	13
Ogólne informacje na temat naczyń	13
Naczynia do picia	13
Sposób nastawiania	13
Utrzymywanie temperatury potraw	13
Sposób nastawiania	13
Wyłączanie	13
Zastosowanie	14
Powolne gotowanie	14
Czyszczenie	15
Urządzenie z zewnątrz	15
Płyta grzejna	15
Jak postępować w wypadku usterek?	16
Serwis	16
Dane techniczne	16

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie stosować wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw i podgrzewania naczyń.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca.
W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorącej płyty grzewczej. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do płyty.
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania szklanej płyty mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

Płyta grzejna w szufladzie grzewczej staje się bardzo gorąca, materiały łatwopalne mogą się zapalić.

Pod żadnym pozorem nie przechowywać w szufladzie grzewczej łatwopalnych przedmiotów ani pojemników z tworzywa sztucznego.

Ochrona środowiska



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

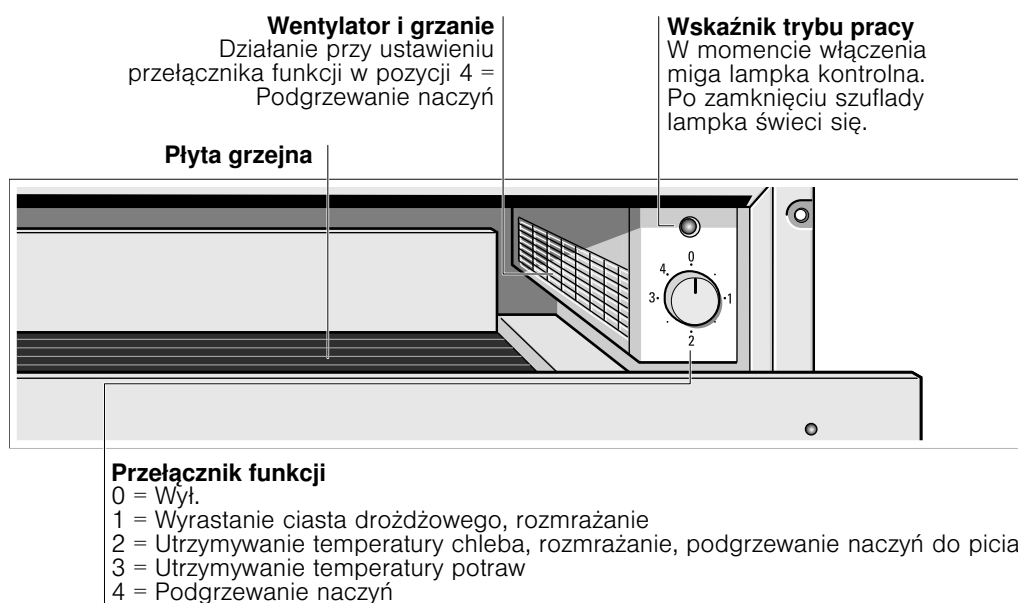
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Zapoznanie się z urządzeniem

Szuflada grzewcza umożliwia podgrzewanie naczyń oraz utrzymywanie temperatury potraw.



Urządzenie grzeje tylko wtedy, gdy szuflada jest prawidłowo zamknięta.

Otwieranie i zamykanie

Urządzenia bez uchwytu:

Aby otworzyć lub zamknąć szufladę, należy nacisnąć na jej środek.

Przy otwieraniu szuflada lekko wysuwa się. Następnie można ją bez problemu wysunąć dalej.

Podgrzewanie naczyń

W podgrzonym naczyniu potrawa stygnie dużo wolniej. Napoje pozostają dłużej ciepłe.

Ogólne informacje na temat naczyń

Obciążenie szuflady grzewczej nie może przekroczyć 25 kg. Można na przykład podgrzewać zestaw naczyń dla 6 lub 12 osób.

Niska szuflada (wysokość 14 cm)		Wysoka szuflada (wysokość 29 cm)	
6 talerzy	Ø 24 cm	12 talerzy	Ø 24 cm
6 bulionówek	Ø 10 cm	12 bulionówek	Ø 10 cm
1 miska	Ø 19 cm	1 miska	Ø 22 cm
1 miska	Ø 17 cm	1 miska	Ø 19 cm
1 półmisek na mięso	32 cm	1 miska	Ø 17 cm
		2 półmiski na mięso	32 cm

Rozmieszczanie naczyń

W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni. Wysokie stopy talerzy będą podgrzewały się wolniej niż pojedyncze naczynia, np. 2 miski.

Naczynia do picia

W celu podgrzania naczyń do picia, np. filiżanek do espresso, zawsze nastawiać stopień 2.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

W przypadku stopnia 3 lub 4 naczynia stają się bardzo gorące.

Sposób nastawiania

- 1 Umieścić naczynia w szufladzie.
- 2 Przełącznik funkcji nastawić na stopień 4. W przypadku naczyń do picia zawsze wybierać stopień 2.
Miga lampka kontrolna stanu pracy.
- 3 Zamknąć szufladę grzewczą.
Świeci się lampka kontrolna stanu pracy.
Urządzenie grzeje.

Jak długo trwa podgrzewanie

Czas trwania podgrzewania zależy od materiału i grubości naczynia, ilości, wysokości i rozstawienia naczyń. W miarę możliwości ustawiać naczynia na całej powierzchni.

Podgrzewanie zestawu naczyń dla 6 osób trwa około 15-25 minut.

Wyłączanie

Otworzyć szufladę. Wyłączyć przełącznik funkcji.

Wymywanie naczyń

Naczynia wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Powierzchnia płyty grzewczej jest gorąca. Naczynia znajdujące się najniżej będą bardziej gorące niż naczynia umieszczone wyżej.

Utrzymywanie temperatury potraw

Gorących garnków ani patelni, zdjętych bezpośrednio z gorącej płyty grzewczej, nigdy nie stawiać na szklane dno szuflady grzewczej. Może dojść do uszkodzenia dna.

Nie napełniać naczyńia całkowicie, aby potrawa nie wykipiiała ani nie przelała się.

Potrawy przykrywać żaroodporną pokrywką lub folią aluminiową.

Zaleca się utrzymywanie temperatury potraw nie dłużej niż jedną godzinę.

Odpowiednie potrawy: mięso, drób, ryby, sosy, warzywa, dodatki i zupy.

Sposób nastawiania

- 1 Naczynie włożyć do szuflady.
- 2 Nastawić przełącznik funkcji na stopień 3 i podgrzewać urządzenie przez 10 minut.
- 3 Włożyć potrawy do podgrzanych naczyń.
- 4 Ponownie zamknąć szufladę.
Świeci się lampka kontrolna stanu pracy.
Urządzenie grzeje.

Wyłączanie

Wyłączyć przełącznik funkcji. Potrawy wyjmować z szuflady za pomocą rękawic lub łapek kuchennych.

Zastosowanie

W tabeli wymienione są różne możliwości zastosowania szuflady grzewczej. Nastawić przełącznik funkcji na żądany stopień. Naczynia należy podgrzewać w sposób podany tabeli.

Stopień	Potrawy / Naczynia	Wskazówka
1	Delikatne potrawy mrożone, np. tort śmietanowy, masło, wędlina, ser	rozmrzanie
1	Wyrastanie ciasta drożdżowego	przykryć
2	Potrawy mrożone, np. mięso, ciasto, chleb	rozmrzanie
2	Utrzymywanie temperatury jaj, np. jaj gotowanych, jajecznicy	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Utrzymywanie temperatury chleba, np. pieczywa tostowego, bułek	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
2	Podgrzewanie naczyń do picia	np. filiżanek do espresso
2	Delikatne potrawy, np. mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania	przykryć naczynie
3	Utrzymywanie temperatury potraw	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Utrzymywanie temperatury napojów	podgrzać naczynia, przykryć napoje
3	Podgrzewanie placków, np. omletów, rolad, tacos	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Podgrzewanie suchych ciast, np. ciasta drożdżowego z kruszonką, muffinów	podgrzać naczynie, przykryć potrawę
3	Roztapianie czekolady w bloku lub kuwertyry czekoladowej	podgrzać naczynie, pokruszyć czekoladę
3	Rozpuszczanie żelatyny	bez przykrycia, ok. 20 minut
4	Podgrzewanie naczyń	nie nadaje się do podgrzewania naczyń do picia

Powolne gotowanie

Powolne dogotowywanie to idealna metoda do przygotowywania wszelkich delikatnych mięs. Stosuje się ją, gdy chcemy, aby mięso było w środku różowe lub aby było gotowe na określoną godzinę. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie. Zaletą: powolne gotowanie trwa znacznie dłużej niż zwykłe gotowanie, co ułatwia planowanie i przygotowanie menu. Mięso przyrządzone metodą powolnego gotowania można długo trzymać w ciepłe.

Odpowiednie naczynia: używać naczyń szklanych, porcelanowych lub ceramicznych z pokrywką, np. szklanej brytfanny.

Sposób nastawiania

- 1 Podgrzać szufladę grzewczą wraz z naczyniami, nastawiając stopień 4.
- 2 Mocno rozgrzać nieco tłuszczu na patelni. Mięso mocno obsmażyć i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia. Przykryć pokrywką.
- 3 Naczynie z mięsem z powrotem wstawić do szuflady grzewczej i dogotować mięso. Przełącznik funkcji nastawić na stopień 3.

Wskazówki dotyczące powolnego gotowania

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.

Mięsa, również większych kawałków, nie trzeba obracać.

W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.

Dzięki tej szczególnej metodzie mięso w środku jest zawsze różowe. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone. Zaleca się podawanie bardzo gorącego sosu. Na ostatnie 20-30 minut wstawić talerze do szuflady grzewczej.

Aby utrzymać ciepło powolnie gotowanego mięsa należy po zakończeniu powolnego gotowania nastawić stopień 2. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez maksymalnie 45 minut, dużych do 2 godzin.

Tabela

Do powolnego gotowania nadaje się delikatne mięso wołowe, wieprzowe, cielęce i jagnięce, a także dziczyzna oraz drób. Czas obsmażania i końcowego dogotowywania zależy od wielkości mięsa. Czas obsmażania dotyczy mięsa włożonego na gorący tłuszcz.

Potrawa	Obsmażanie na polu grzejnym	Dogotowywanie w szufladzie grzewczej
Małe kawałki mięsa		
Pokrojone w kostkę lub w paski	ze wszystkich stron 1-2 minuty	20-30 minut
Małe sznyce, steki lub medaliony	z każdej strony 1-2 minuty	35-50 minut
Kawałki mięsa średniej wielkości		
Filet (400-800 g)	ze wszystkich stron 4-5 minut	75-120 minut
Schab jagnięcy (ok. 450 g)	z każdej strony 2-3 minuty	50-60 minut
Pieczeń chuda (600-1000 g)	ze wszystkich stron 10-15 minut	120-180 minut
Duże kawałki mięsa		
Filet (od 900 g)	ze wszystkich stron 6-8 minut	120-180 minut
Rostbef (1,1-2 kg)	ze wszystkich stron 8-10 minut	210-300 minut

Czyszczenie

Nie stosować myjek wysokociśnieniowych ani parowych. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie. Przełącznik funkcji: pozycja = 0.

Urządzenie z zewnątrz

Urządzenie czyścić ściereczką zwilżoną w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

Do czyszczenia nie używać środków żrących ani środków do szorowania. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Do czyszczenia używać wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Powierzchnię wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Urządzenia ze szklanym frontem

Szklany front czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.

Płyta grzejna

Płytę grzejną myć ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Jak postępować w wypadku usterek?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące zalecenia:


Naczynia lub potrawy są nadal zimne.	Należy sprawdzić: <ul style="list-style-type: none">● czy urządzenie jest włączone● czy nie ma przerwy w zasilaniu● czy szuflada jest całkowicie zamknięta.
Naczynia lub potrawy nie są wystarczająco ciepłe.	Może się zdarzyć, <ul style="list-style-type: none">● że naczynia lub potrawy nie były podgrzewane odpowiednio długo● że szuflada była przez dłuższy czas otwarta
Miga lampka kontrolna stanu pracy.	Sprawdzić, czy szuflada jest domknięta.
Lampka kontrolna miga bardzo szybko, mimo że szuflada grzewcza jest zamknięta.	Skontaktować się z serwisem.
Nie świeci się lampka kontrolna stanu pracy.	Lampka kontrolna jest uszkodzona. Skontaktować się z serwisem.
Wyłącza się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wyciągnąć wtyczkę z gniazda i skontaktować się z serwisem.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) Serwisowi należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu szuflady grzewczej. Dane urządzenia należy od razu zapisać, aby w przypadku ewentualnej awarii nie tracić czasu na ich szukanie.

Nr E	Nr FD
Serwis 	

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Dane techniczne

Zasilanie:	220-240 V 50/60 Hz
Całkowita moc przyłączeniowa:	810 W
Sprawdzone zgodnie z VDE:	tak
Znak CE:	tak

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Оглавление

Важные правила техники безопасности	18
Охрана окружающей среды	19
Правильная утилизация упаковки	19
Ознакомление с прибором	19
Открывание и закрывание	19
Подогревание посуды	20
Общие рекомендации по посуде	20
Посуда для напитков	20
Последовательность действий	20
Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	20
Последовательность действий	20
Выключение	20
Варианты использования	21
Щадящее приготовление	21
Очистка	22
Прибор снаружи	22
Нагревательная пластина	22
Неисправности – что делать	23
Сервисная служба	23
Технические характеристики	23

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau-eshop.com

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для подогрева посуды и поддержания блюд в тёплом состоянии.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Опасность ожога!

- Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается. Никогда не прикасайтесь к нагревательной пластине. Не подпускайте детей близко.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Опасность удара током!

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклянной панели могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Опасность возгорания!

Нагревательная пластина внутри шкафа для подогрева посуды очень сильно нагревается, легковоспламеняющиеся материалы могут загореться.

Никогда не оставляйте предметы из горючих материалов или пластиковые ёмкости в шкафу для подогрева посуды.

Охрана окружающей среды



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ознакомление с прибором

Шкаф для подогрева посуды предназначен для предварительного нагревания посуды или поддержания готовых блюд в горячем состоянии.



Прибор нагревается, только если он закрыт надлежащим образом.

Открывание и закрывание

Для приборов без ручки

Надавите на середину передней панели шкафа, чтобы открыть или закрыть его.

При открывании он слегка выдвинется. После этого его легко можно выдвинуть полностью.

Подогревание посуды

В подогретой посуде пища остывает не так быстро, а напитки дольше остаются тёплыми.

Общие рекомендации по посуде

Макс. допустимая загрузка шкафа для подогрева посуды составляет 25 кг. В нём можно нагреть комплекты посуды на 6 или 12 персон.

Компактный шкаф (высота 14 см)		Высокий шкаф (высота 29 см)	
6 обеденных тарелок	Ø 24 см	12 обеденных тарелок	Ø 24 см
6 чашек для супа	Ø 10 см	12 чашек для супа	Ø 10 см
1 миска	Ø 19 см	1 миска	Ø 22 см
1 миска	Ø 17 см	1 миска	Ø 19 см
1 блюдо для мяса	32 см	1 миска	Ø 17 см
		2 блюда для мяса	32 см

Размещение посуды

По возможности распределите посуду по всей поверхности. Высокие стопки тарелок прогреваются медленнее, чем отдельные предметы, например 2 миски.

Посуда для напитков

Подогревайте посуду для напитков, например, чашки для кофе «эспрессо», в режиме 2.

Опасность ожога!

В режиме 3 или 4 напитки становятся слишком горячими.

Последовательность действий

- 1 Расставьте посуду в шкафу для подогрева посуды.
- 2 Установите переключатель выбора функций на режим 4. Для подогрева посуды для напитков всегда выбирайте режим 2. Индикатор режима мигает.
- 3 Закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Продолжительность подогревания

Продолжительность подогревания зависит от материала и толщины стенок, а также количества, высоты и расположения посуды. По возможности распределите посуду по всей поверхности.

Для подогревания комплекта посуды на 6 персон требуется прим. 15-25 минут.

Выключение

Откройте шкаф для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций в положение выключения.

Извлечение посуды

Вынимайте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

Опасность ожога!

Поверхность нагревательной пластины сильно нагревается. При этом нижние предметы нагреваются больше, чем верхние.

Поддержание готовых блюд в горячем состоянии

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды прямо с горячей варочной панели на стеклянное дно шкафа для подогрева посуды. Это может вызвать его повреждение.

Не наполняйте посуду до краев во избежание выплескивания.

Обязательно накрывайте посуду жаропрочной крышкой или алюминиевой фольгой.

Мы рекомендуем держать готовые блюда в горячем состоянии не более одного часа.

Подходящие блюда Блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, соусы, гарниры и супы.

Последовательность действий

- 1 Поставьте посуду в шкаф для подогрева посуды.
- 2 Установите переключатель выбора функций на режим 3 и нагревайте прибор в течение 10 минут.
- 3 Выложите блюдо в подогретую посуду.
- 4 Снова закройте шкаф для подогрева посуды. Индикатор режима горит непрерывно. Прибор нагревается.

Выключение

Установите переключатель выбора функций в положение выключения. Выньте посуду из шкафа для подогрева посуды, используя рукавицу или прихватку.

Варианты использования

В таблице, приведённой ниже, указаны различные варианты использования шкафа для подогрева посуды. Установите переключатель выбора функций на требуемый режим. Подогрейте посуду (если так указано в таблице).

Режим	Блюда/посуда	Указание
1	Нежные блюда глубокой заморозки, например торты со сливками, сливочное масло, колбаса, сыр	Разморозить
1	Подъём дрожжевого теста	Накрыть крышкой
2	Блюда глубокой заморозки, например мясо, пироги, хлеб	Разморозить
2	Поддержание блюд из яиц в горячем состоянии, например, вареных яиц, яичницы-болтуньи	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Поддержание хлеба в горячем состоянии, например, хлеба для тостов, булочек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
2	Подогревание посуды для напитков	Например, чашек для кофе «эспрессо»
2	Нежные блюда, например, мясо, приготовленное щадящим способом	Накрыть посуду крышкой
3	Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Поддержание напитков в горячем состоянии	Подогреть посуду, накрыть напитки крышкой
3	Разогревание плоских блюд и продуктов, например, омлетов, блинчиков, лепёшек	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Разогревание сухой выпечки, например, пирогов с посыпкой, кексов	Подогреть посуду, накрыть блюдо крышкой
3	Растапливание плиточного шоколада или шоколадной глазури	Подогреть посуду, измельчить шоколад
3	Распускание желатина	В открытой посуде, прим. 20 мин
4	Подогревание посуды	Не подходит для посуды для напитков

Щадящее приготовление

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться слабoproжаренным или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным. Преимущество: так как приготовление щадящим способом занимает больше времени, вы получаете дополнительные возможности для составления меню. Мясо, приготовленное щадящим способом, можно легко поддерживать в горячем состоянии.

Подходящая посуда Используйте посуду с крышкой, выполненную из стекла, фарфора или керамики, например, стеклянный противень.

Последовательность действий

- 1 Предварительно нагрейте шкаф вместе с посудой на режиме 4.
- 2 Сильно разогрейте жир в сковороде. Хорошо обжарьте мясо и немедленно переложите его в подогретую посуду. Накройте крышкой.
- 3 Установите посуду с мясом в шкаф для подогрева посуды и доводите до готовности. Установите переключатель выбора функций на режим 3.

Рекомендации по щадящему приготовлению

Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.

Мясо можно нарезать непосредственно по окончании приготовления. Выдерживать его не нужно.

Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым внутри. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. Поэтому соусы подавайте к столу горячими. За 20-30 минут до окончания приготовления поставьте тарелки в шкаф для подогрева посуды.

Если вы хотите, чтобы мясо, приготовленное щадящим способом, оставалось тёплым, переключите духовой шкаф в режим 2. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 минут, а большие – до двух часов.

Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины, баранины, дичи или птицы. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса. Указанное время обжаривания действительно, если вы кладете мясо в горячий жир.

Блюдо	Обжаривание на плите	Доведение до готовности в шкафу для подогрева посуды
Маленькие куски мяса		
Кубиками или соломкой	Со всех сторон в течение 1-2 мин	20-30 мин
Небольшие шницели, стейки или медальоны	Каждую сторону 1-2 мин	35-50 мин
Средние куски мяса		
Филе (400–800 г)	Со всех сторон в течение 4–5 мин	75–120 мин
Баранья спинка (прим. 450 г)	Каждую сторону 2–3 мин	50–60 мин
Постное мясо для жарки (600–1000 г)	Со всех сторон в течение 10–15 мин	120–180 мин
Большие куски мяса		
Филе (от 900 г)	Со всех сторон в течение 6–8 мин	120–180 мин
Ростбиф (1,1–2 кг)	Со всех сторон в течение 8–10 мин	210–300 мин

Очистка

Не используйте пароструйные очистители и очистители высокого давления. Обязательно выключите прибор перед очисткой. Переключатель выбора функций: положение = 0.

Прибор снаружи

Протрите прибор тряпочкой, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Поверхности из нержавеющей стали

Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Используйте для очистки воду с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите поверхности мягким полотенцем.

Приборы с передней панелью из стекла

Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол. Не используйте скребок для стёкол.

Нагревательная пластина

Очищайте нагревательную пластину тёплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства.

Неисправности – что делать

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Посуда или блюда остаются холодными.	Проверьте <ul style="list-style-type: none">● включён ли прибор● есть ли ток в сети● плотно ли закрыт шкаф.
Посуда или блюда недостаточно нагреваются.	Возможная причина <ul style="list-style-type: none">● посуда или блюда нагревались недостаточно долго● шкаф оставался открытым в течение длительного времени.
Индикатор режима мигает.	Убедитесь, что шкаф закрыт.
Индикатор быстро мигает при закрытом шкафу.	Вызовите специалиста сервисной службы.
Индикатор режима не горит.	Индикатор неисправен. Обратитесь в сервисную службу.
Сработал предохранитель в блоке предохранителей.	Выньте вилку сетевого шнура из розетки и обратитесь в сервисную службу.

Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы шкафа для подогрева посуды. Чтобы долго не искать эти номера в случае неисправности, впишите их ниже.

Номер E	FD
Сервисная служба ☎	

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Технические характеристики

Электропитание:	220-240 В 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность:	810 Вт
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE:	Да

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	25
Çevre koruma	26
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	26
Cihazın tanıtımı	26
Açılması ve kapatılması	26
Kapların önceden ısıtılması	27
Kaplar hakkında genel bilgi	27
İçecek kapları	27
Şu şekilde hareket ediniz:	27
Yemekleri sıcak tutmak	27
Şu şekilde hareket ediniz:	27
Kapatılması	27
Kullanımlar	28
Hassas pişirme	28
Temizleme	29
Cihazın dışı	29
Isıtma plakası	29
Arızalar - Ne yapmalı?	30
Müşteri hizmetleri	30
Teknik Veriler	30

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu cihaz sadece özel veya ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemekleri sıcak tutmak ve kapları ısıtmak için kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Isıtma çekmecesinin ısıtma plakası çok ısınır. Kesinlikle sıcak ısıtma plakasına dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cam plakada oluşan çatlama veya kırılmalar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yangın tehlikesi!

Isıtma çekmecesinin ısıtma plakası çok ısınır, yanabilecek malzemeler alev alabilir.

Kesinlikle yanabilecek nesnelere veya plastik kapları ısıtma çekmecesinde saklamayınız.

Çevre koruma

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

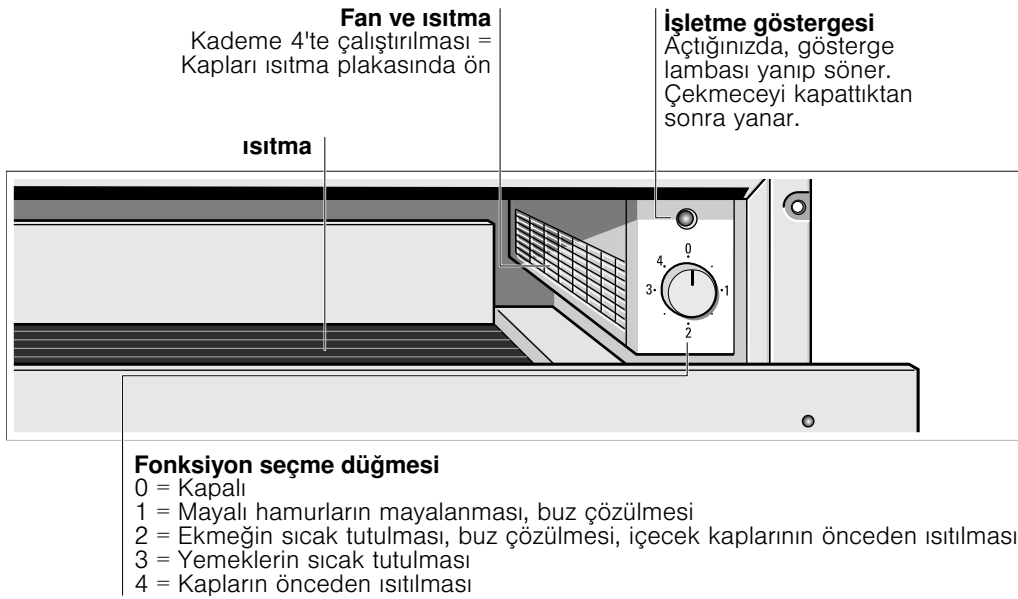


Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazın tanıtımı

Isıtma çekmeceniz ile kaplar için ön ısıtma uygulayabilir veya yemekleri sıcak tutabilir.



Cihaz ancak çekmece doğru olarak kapatıldıysa ısıtır.

Açılması ve kapatılması

Tutamaksız cihazlarda:

Açmak veya kapatmak için çekmecenin ortasına bastırınız.

Açma sırasında çekmece hafifçe dışarı çıkar. Böylece problemsiz olarak çekilebilir.

Kapların önceden ısıtılması

Ön ısıtılmış kaplarda yemekler çabuk soğumaz.
İçecekler sıcak kalır.

Kaplar hakkında genel bilgi

Isıtma çekmecesine en fazla 25 kg yük yüklenebilir.
Örneğin 6 veya 12 kişilik menü kaplarını ısıtabilirsiniz.

Alçak çekmece (14 cm yüksek)		Yüksek çekmece (29 cm yüksek)	
6 menü tabağı	Ø 24 cm	12 menü tabağı	Ø 24 cm
6 çorba kasesi	Ø 10 cm	12 çorba kasesi	Ø 10 cm
1 servis kasesi	Ø 19 cm	1 servis kasesi	Ø 22 cm
1 servis kasesi	Ø 17 cm	1 servis kasesi	Ø 19 cm
1 et tabağı	32 cm	1 servis kasesi	Ø 17 cm
		2 et tabağı	32 cm

Kapların toplanması

Kapları mümkün olduğunca tüm yüzeye dağıtınız.
Yüksek tabak yığınları tek kaplardan, örneğin 2 servis kasesinden daha yavaş ısınır.

İçecek kapları

Espresso fincanları gibi içecek kaplarını her zaman kademe 2'de ısıtınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Kademe 3 veya 4'te içecek kapları çok sıcak olur.

Şu şekilde hareket ediniz:

- 1 Kapları çekmecedan çıkartınız.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini 4. kademeye getiriniz. İçecek kapları için her zaman kademe 2'yi seçiniz.
İşletme göstergesi lambası yanıp söner.
- 3 Isıtma çekmecesini kapatınız.
İşletme göstergesi lambası yanar. Cihaz ısıtıyor.

Ön ısıtma süresi

Ön ısıtmanın ne kadar süreceği kabın malzemesine ve kalınlığına, kap miktarına, yüksekliğine ve kap düzenine bağlıdır. Kapları mümkün olduğunca tüm yüzeye dağıtınız.

6 kişilik menü kapları için ön ısıtma yaklaşık 15-25 dakika sürer.

Kapatılması

Çekmeceyi açınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Kabın çıkartılması

Kabı bir fırın eldiveniyle veya fırın beziyle tutarak çekmecedan çıkartınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Isıtma plakasının yüzeyi sıcaktır. Aşağıdaki kap parçaları yukarıdakilerden daha sıcak olacaktır.

Yemekleri sıcak tutmak

Sıcak tavaları veya tencereleri asla doğrudan sıcak pişirme bölümünden alıp ısıtma çekmecesinin cam zeminine koymayınız. Cam zemin hasar görebilir.

Kabı tam olarak doldurmayınız, böylece hiçbir şey taşmaz.

Yemeklerin üzerini ısıya dayanıklı bir kapakla veya bir alüminyum folyo ile kapatınız.

Yemeklerinizi bir saatten daha uzun süre sıcak tutmanızı önermiyoruz.

Uygun yemekler: Et, kümes hayvanları, balıklar, soslar, garnitürler ve çorbalar için uygundur.

Şu şekilde hareket ediniz:

- 1 Kapları çekmeceye yerleştiriniz
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini kademe 3'e getiriniz ve cihazı 10 dakika ön ısıtmada çalıştırınız.
- 3 Yemekleri önceden ısıtılmış kaplara aktarınız.
- 4 Çekmeceyi yeniden kapatınız.
İşletme göstergesi lambası yanar. Cihaz ısıtıyor.

Kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız. Yemekleri bir fırın eldiveniyle veya fırın beziyle tutarak çekmecedan çıkartınız.

Kullanımlar

Tabloda ısıtma çekmecenizin farklı kullanım biçimlerini bulabilirsiniz. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz kademeye getiriniz. Tabloda belirtilmişse kabı önceden ısıtınız.

Kademe	Yemekler / Kap	Uyarı
1	Hassas derin dondurulmuş gıdaların, örneğin kremalı pastalar, tereyağı, sucuk, peynir	buzunun çözülmesi
1	Mayalı hamurların mayalanması	üstünün örtülmesi
2	Derin dondurulmuş gıdaların, örneğin et, pasta, ekme	buzunun çözülmesi
2	Yumurtaların sıcak tutulması, örneğin haşlanmış yumurta, yağda pişmiş yumurta	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
2	Ekmeğin sıcak tutulması, örneğin tost ekmeği, sandviç ekmeği	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
2	İçecek kaplarının önceden ısıtılması	Örneğin espresso fincanları
2	Hassas gıdalar, örneğin terbiye edilmiş et	Kabın üstünün örtülmesi
3	Yemeklerin sıcak tutulması	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	İçeceklerin sıcak tutulması	Kapların önceden ısıtılması, içeceklerin üstünün kapatılması
3	Kreplerin ısıtılması, örneğin yumurtalı kekler, wraplar, tacolar	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	Kuru pastaların ısıtılması, örneğin Streusel pastalar, muffinler	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların üstünün kapatılması
3	Blok çikolataların veya çikolata kuvertürlerinin eritilmesi	Kapların önceden ısıtılması, gıdaların parçalanması
3	Jelatinlerin çözündürülmesi	açık, yaklaşık 20 dakika
4	Kapların önceden ısıtılması	İçecek kapları için uygun değildir

Hassas pişirme

Hassas pişirme, az pişecek veya nokta pişirme yöntemiyle pişirilecek tüm ince et parçaları için ideal bir pişirme metodudur. Et sulu kalır ve tereyağı yumuşaklığında olur. Avantajınız: Hassas pişirme sırasında süre gerçekten uzunsa menüyü planlamak için şansınız yüksek demektir. Hassas pişirilen et daha kolay sıcak kalabilir.

Uygun kap: Cam veya porselen veya kapaklı seramik kap kullanınız, örneğin cam kızartma tenceresi.

Şu şekilde hareket ediniz:

- 1 Sıcak tutma çekmecesini kap ile 4. kademede önceden ısıtınız.
- 2 Biraz tereyağını tavada iyice ısıtınız. Eti iyice kızartınız ve hemen ön ısıtması yapılmış kaba koyunuz. Kapağı kapatınız.
- 3 İçinde et olan kabı tekrar sıcak tutma tenceresine yerleştiriniz ve sonradan pişiriniz. Fonksiyon seçme düğmesini 3. kademeye getiriniz.

Hassas pişirme ile ilgili uyarılar

Sadece taze, iyi durumdaki eti kullanınız. Sinirlerini ve kenarlarındaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü bir tat katar.

Daha büyük et parçalarının da çevrilmesi gerekmez.

Eti, hassas pişirmeden hemen sonra kesebilirsiniz. Herhangi bir bekleme süresi gerekli değildir.

Bu özel pişirme yöntemi sayesinde etlerin iç kısmı daima az pişmiş görünecektir. Fakat asla çiğ veya çok az pişmiş olmayacaktır.

Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle pişirilen et kadar sıcak olmayacaktır. Sosa sıcak olarak servis yapınız. Tabağı son 20-30 dakikada sıcak tutma çekmecesine yerleştiriniz.

Hassas pişirilen eti sıcak tutmak istiyorsanız hassas pişirmeden sonra 2. kademeyi geri açınız. Ufak et parçalarını 45 dakikaya kadar, büyük parçaları ise 2 saate kadar sıcak tutulabilirsiniz.

Tablo

Tüm yumuşak sığır eti, domuz eti, dana eti, kuzu eti, av hayvanı ve kümes hayvanı eti parçaları hassas pişirme yöntemiyle pişirilebilir. Kızartma ve pişirme süreleri etin parça büyüklüğüne bağlıdır. Kızartma süreleri sıcak yağa koyma durumunda geçerlidir.

Yemek	Ocakta kızartma	Sıcak tutma çekmecesinde sonradan pişirme
Ufak et parçaları		
Küp veya şeritler	Her tarafı 1-2 dakika	20-30 dakika
Küçük şnitzel, biftekler veya filetolar	Her bir taraf 1-2 dakika	35-50 dakika
Orta boy et parçaları		
Fileto (400-800g)	Her tarafı 4-5 dakika	75-120 dakika
Kuzu sırtı (yaklaşık 450 g)	Her bir taraf 2-3 dakika	50-60 dakika
Yağsız kızartma (600-1000g)	Her tarafı 10-15 dakika	120-180 dakika
Büyük et parçaları		
Fileto (900 gramdan fazla)	Her tarafı 6-8 dakika	120-180 dakika
Rozbif (1,1-2 kg)	Her tarafı 8-10 dakika	210-300 dakika

Temizleme

Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız. Cihazı, kapalı durumdayken temizleyiniz. Fonksiyon seçme düğmesi: Konum = 0.

Cihazın dışı

Cihazı sıcak su ve biraz deterjanla temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.

Keskin veya aşındırıcı maddelerin kullanımı uygun değildir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Temizlemek için su ve biraz deterjan kullanınız. Yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayınız.

Önü camlı cihazlar

Ön camı cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Isıtma plakası

Isıtma plakasını sıcak su ve biraz deterjanla temizleyiniz.

Arızalar - Ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Yetkili servisi aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

Kaplar veya yemekler soğuk kalıyor.	Aşağıdakileri kontrol ediniz: <ul style="list-style-type: none">● Cihaz açık mı?● Elektrik kesintisi var mı?● Çekmece tam olarak kapalı mı?
Kaplar veya yemekler yeterince ısınmıyor.	Sebebi aşağıdakilerden biri olabilir: <ul style="list-style-type: none">● Kaplar veya yemekler yeterince uzun süre ısıtılmadı● Çekmece uzun süre açık kaldı
İşletme göstergesi lambası yanıp sönüyor.	Çekmecenin kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.
Çekmece kapalıyken gösterge lambası hızla yanıp sönüyor.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
İşletme göstergesi lambası yanmıyor.	Gösterge lambası arızalıdır. Müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
Sigorta kutusundaki sigorta devreye giriyor.	Elektrik fişini çekiniz ve müşteri hizmetleriyle bağlantı kurunuz.

Onarımlar yalnız yetkili uzmanlar tarafından yürütülmelidir. Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Müşteri hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa müşteri hizmetlerine başvurunuz. En yakın yetkili servisin adres ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Ayrıca müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri hakkında bilgi verebilir.

E-numarası ve FD-numarası Müşteri hizmetlerine daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, ısıtma çekmecesini açtığınızda göreceksiniz. Arıza durumunu aramakla vakit kaybetmemek için burada hemen cihazınızın verilerini giriniz.

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Teknik Veriler

Akım beslemesi:	220 -240 V 50/60 Hz
Toplam bağlantı değeri:	810 W
VDE onaylı:	Evet
CE işareti:	Evet

E-No.

FD

Müşteri Hizmetleri ☎

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

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

GAGGENAU



9000803218 el, tr, pl, ru (930415)