

manual de instrucciones

**Cajón calentaplatos
Gaveta de aquecimento
3 AC149 X, 3 AC299 X**

[es] Instrucciones de uso	2
[pt] Instruções de serviço	7

Qué hay que tener en cuenta	2
Antes del montaje.....	2
Consejos y advertencias de seguridad	2
Superficies calientes	2
Reparaciones inadecuadas	2
Grietas en la placa para calentar	2
Cajón calentaplatos	3
Abrir y cerrar.....	3
Precalentar la vajilla	3
Vajilla en general	3
Recipientes para bebidas	3
Proceder de la siguiente forma.....	3
Mantenimiento en caliente de los platos	4
Proceder de la siguiente forma.....	4
Desconexión	4
Aplicaciones	4
Asar a fuego lento	4
Cuidados y limpieza	5
Parte exterior del aparato.....	5
Placa para calentar	5
¿Qué hacer en caso de avería?	5
Servicio de asistencia técnica	6
Datos técnicos.....	6
Protección del medio ambiente	6
Evacuación ecológica.....	6

Qué hay que tener en cuenta

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

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

Antes del montaje

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Observar las instrucciones de montaje que se adjuntan.

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

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

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

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

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia:

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Superficies calientes

¡Peligro de quemaduras!

No tocar la placa para calentar del cajón calentaplatos cuando esté caliente. Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente. Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables ni recipientes de plástico en el cajón calentaplatos.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Si el aparato está defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles y extraer el enchufe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

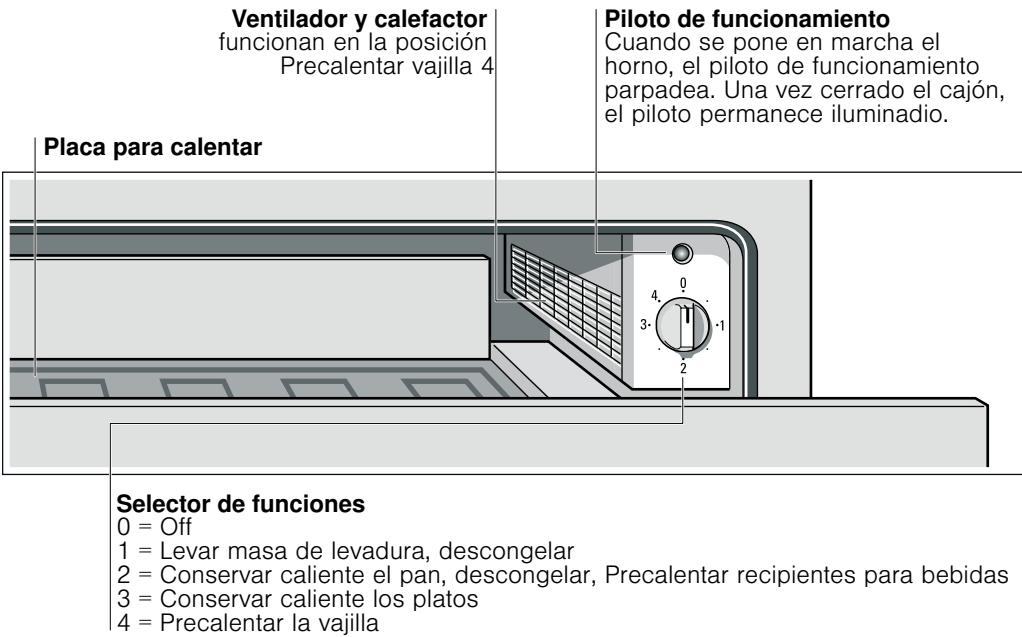
Grietas en la placa para calentar

¡Peligro de descarga eléctrica!

En caso de producirse roturas, grietas o fisuras en la placa para calentar, desconectar el fusible de la caja de fusibles y extraer el enchufe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Cajón calentaplatos

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



El aparato sólo calienta si el cajón está debidamente cerrado.

Abrir y cerrar

En los aparatos sin tirador:

Empujar la parte central del cajón para abrirlo o cerrarlo.

Al abrir el cajón, éste salta ligeramente hacia fuera. Tras ello, puede extraerse sin problemas.

Precalentar la vajilla

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

Vajilla en general

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

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

Colocar la vajilla

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

Recipientes para bebidas

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Proceder de la siguiente forma

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

Cuánto tarda la vajilla en precalentarse

El tiempo de precalentamiento viene determinado por el material y el grosor de la vajilla, la cantidad de piezas, la altura y la distribución de las piezas. Distribuir la vajilla por toda la superficie en la medida que sea posible.

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

Desconexión

Abrir el cajón. Desconectar el selector de funciones.

Retirar la vajilla

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La superficie de la placa está muy caliente. La parte inferior de las piezas se calienta más que la superior.

Mantenimiento en caliente de los platos

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

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

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

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

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

Proceder de la siguiente forma

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

Desconexión

Desconectar el selector de funciones. Retirar los platos del cajón sirviéndose de guantes adecuados o agarradores.

Aplicaciones

En la tabla se indican las diferentes aplicaciones del cajón calentaplatos. Situar el selector de funciones en el nivel deseado. Precaliente la vajilla cuando se indique en la tabla.

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

Asar a fuego lento

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

Recipientes adecuados: Deben emplearse vajillas de cristal, porcelana o cerámica con tapa, p. ej., una cacerola de cristal.

Proceder de la siguiente forma

1. Precalentar los cajones calentaplatos con la vajilla en el nivel 4.
2. Verter un poco de mantequilla o margarina en una sartén y calentarla mucho. Freír bastante la carne e introducirla rápidamente en la vajilla precalentada. Poner la tapa.
3. Volver a colocar la vajilla con la carne en el cajón calentaplatos y cocer en el horno. Colocar el mando selector en la escalón de potencia 3.

Consejos y advertencias para asar a fuego lento

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

Tampoco se deben utilizar trozos de carne demasiado grandes.

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

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

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

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

Tabla

Para asar a fuego lento son adecuados todos los tipos de partes de carne de vaca, cerdo, ternero, cordero, venado y aves. El tiempo de fritura y asado dependen del tamaño de la pieza de carne. Los tiempos de fritura son válidos para la maceración en mantequilla o margarina caliente.

Plato	Freír en la zona de cocción	Tras la cocción en el horno
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	por todas partes 1-2 minutos	20-30 minutos
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2 minutos	35-50 minutos
Trozos de carne de tamaño intermedio		
Solomillo (400-800g)	por todas partes 4-5 minutos	75-120 minutos
Espalda de cordero (aprox. 450g)	por lado 2-3 minutos	50-60 minutos
asados de carne magra (600-1000g)	por todas partes 10-15 minutos	120-180 minutos
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900g)	por todas partes 6-8 minutos	120-180 minutos
Roastbeef (1,1-2kg)	por todas partes 8-10 minutos	210-300 minutos

Cuidados y limpieza

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

Parte exterior del aparato

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

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

Superficies de acero inoxidable

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

Aparatos con frontal de vidrio

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

Placa para calentar

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

La vajilla o los platos no se calientan.	Comprobar: ■ si el aparato está conectado ■ si hay un corte en el suministro eléctrico ■ si el cajón está correctamente cerrado
La vajilla o los platos no están lo suficientemente calientes.	Posiblemente: ■ la vajilla o los platos no se han calentado durante el tiempo necesario ■ el cajón ha permanecido abierto durante un largo período de tiempo
El piloto de funcionamiento parpadea.	Comprobar si el cajón está cerrado.
Si el cajón calentaplatos está cerrado, la lámpara indicadora parpadea a intervalos rápidos.	Llamar al servicio de asistencia técnica.
El piloto de funcionamiento no se ilumina.	Lámpara indicadora defectuosa. Llamar al servicio de asistencia técnica.
El fusible en la caja de fusibles se dispara.	Desenchufar el cable de red y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

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

Servicio de asistencia técnica

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

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

Nº de producto	Fecha de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Datos técnicos

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

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

O que deve ter em atenção	7
Antes da montagem.....	7
Indicações de segurança	7
Fundo quente	7
Reparações indevidas	7
Placa aquecedora danificada.....	7
A gaveta de aquecimento	8
Abrir e fechar.....	8
Pré-aquecer loiça	8
Recipientes em geral.....	8
Recipientes de bebidas.....	8
Como proceder.....	8
Manter os alimentos quentes	9
Como proceder.....	9
Desligar.....	9
Aplicações	9
Método de preparação suave.....	9
Conservação e limpeza	10
Exterior do aparelho.....	10
Placa aquecedora.....	10
Uma anomalia, que fazer?	10
Serviços de Assistência Técnica	11
Dados técnicos	11
Protecção do meio ambiente	11
Eliminação ecológica.....	11

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 omipolar 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

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.

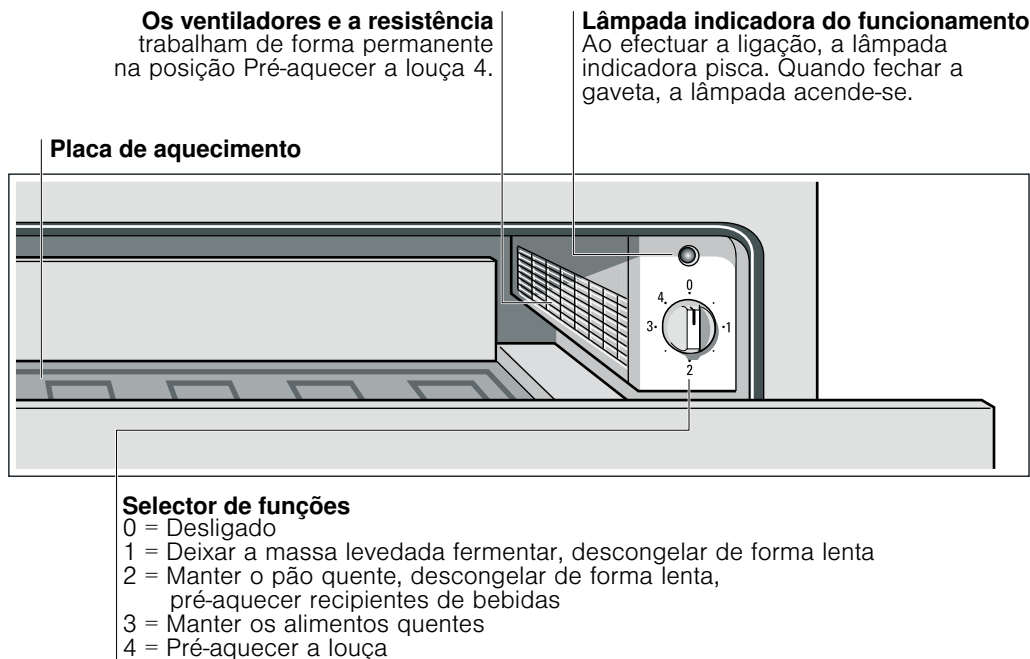
Placa aquecedora danificada

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.



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.

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Como proceder

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

Quanto tempo demora o pré-aquecimento

O tempo de pré-aquecimento depende do material e da espessura da loiça, da quantidade de loiça, bem como da altura de empilhamento e da forma como a loiça está disposta dentro da gaveta. Distribua o mais possível a loiça, aproveitando todo o espaço.

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

Desligar

Abra a gaveta. Desligue o selector de funções.

Retire a loiça

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

⚠ Perigo de queimaduras!

A superfície da placa de aquecimento está quente. As peças de loiça do fundo aquecem mais do que as do 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	Descongela de forma lenta
1	Deixar levedar massa com fermento	Tapar
2	Alimentos ultra-congelados por ex., carne, bolos, pão	Descongela de forma lenta
2	Manter os ovos quentes por ex., ovos cozidos, ovos mexidos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Manter o pão quente por ex., pão torrado, pãezinhos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
2	Pré-aquecer recipientes de bebidas	Por exemplo, chávenas de café
2	Alimentos sensíveis por ex., carne preparada suavemente	Tapar a loiça
3	Manter os alimentos quentes	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Manter bebidas quentes	Pré-aquecer a loiça, tapar as bebidas
3	Aquecer por ex., panquecas, sanduíches enroladas, tacos	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Aquecer bolos secos por ex., bolo granulado, muffins	Pré-aquecer a loiça, cobrir os alimentos
3	Derreter chocolate de culinária ou cobertura de chocolate	Pré-aquecer a loiça, triturar os alimentos
3	Dissolver gelatina	Destapado, aprox. 20 minutos
4	Pré-aquecer loiça	Não adequado para recipientes de bebidas

Método de preparação suave

A preparação suave é o método de cozedura ideal para todas as peças de carne 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 (600-1000g)	10-15 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Pedaços de carne grandes		
Filete (desde 900g)	6-8 minutos de todos os lados	120-180 minutos
Rosbife (1,1-2kg)	8-10 minutos de todos os lados	210-300 minutos

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 ☎	

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias PT 707 500 545

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

Dados técnicos

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

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.



9000650961

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

040391