

Gaggenau

de Gebrauchsanleitung

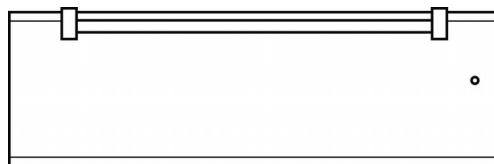
en Instruction for use

fr Notice d'utilisation

it Istruzioni per l'uso

nl Gebruiksaanwijzing

WS 28



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	4
Sicherheitshinweise	4
Die Wärmeschublade	5
Abnehmbare Griffstange	5
Geschirr vorwärmen	7
Allgemein	7
So stellen Sie ein	7
Speisen warm halten	8
So stellen Sie ein	8
Langzeit-Timer	9
So stellen Sie ein	9
Anwendungen	10
Pflege und Reinigung	11
Gerät außen	11
Heizplatte	11
Eine Störung, was tun ?	11
Kundendienst	12
Technische Daten	12

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Transportschaden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Aufstellen und Anschließen

Das Gerät ist ein Einbaugerät.
Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdosen oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Sicherheitshinweise

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Wärmen von Speisen und Geschirr.

⚠ Warnung: Kinder

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie physisch, sensorisch oder mental nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

⚠ Warnung: Heißer Boden

Die Heizplatte in der Wärmeschublade wird sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Nie brennbare Gegenstände oder Kunststoffbehälter in der Wärmeschublade aufbewahren. Brandgefahr!

⚠ Warnung: Reinigung

Nie die Schublade mit einem Dampfstrahl-Gerät reinigen. Kurzschlussgefahr!

⚠ Warnung: Reparatur

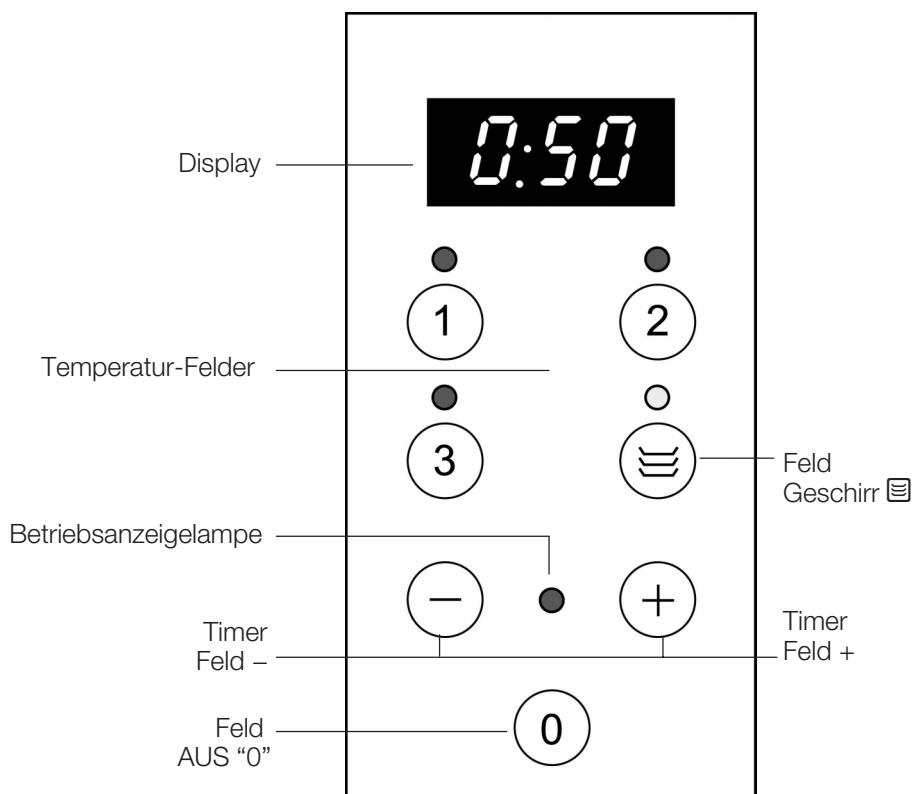
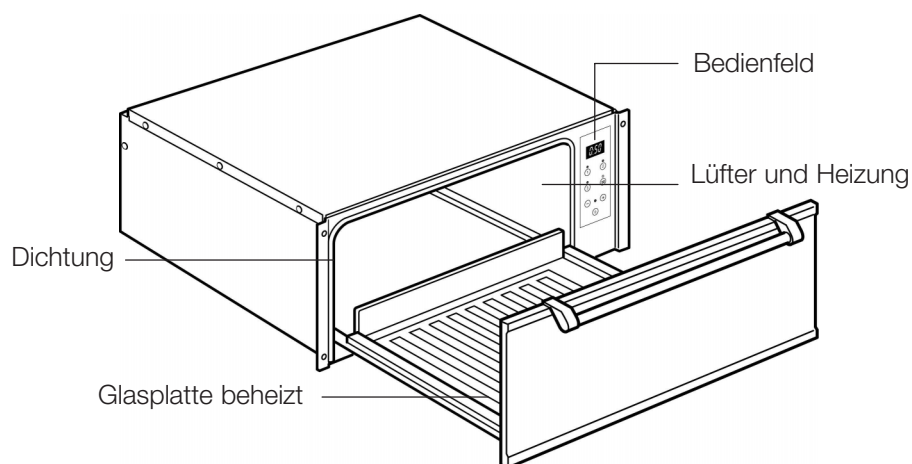
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!
Nur ein Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

⚠ Warnung: Sprünge in der Heizplatte

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Heizplatte besteht Stromschlaggefahr!
Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung für die Schublade im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Wärmeschublade

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



Abnehmbare Griffstange

Die Wärmeschublade hat unten eine Ausbuchtung, die ebenfalls als Griff zum Öffnen und Schließen dient.

Somit können Sie die Griffstange abnehmen. Dazu die beiden Schrauben herausdrehen und den Griff abnehmen. Die beiden Schrauben wieder in die Schublade eindrehen.

Piepton

Jede Eingabe wird mit einem kurzen Ton bestätigt.
Timer: Nach Ablauf der Zeit hören Sie 5 mal einen kurzen Ton.

Restwärme-Anzeige (H)

Die Restwärme-Anzeige erscheint, wenn der Glasboden der Wärmeschublade noch heiß ist. Die Innenseite der Schublade zu diesem Zeitpunkt nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Das **H** erscheint, wenn die Schublade eine Temperatur erreicht hat, bei der ein Berühren ungefährlich ist.

Ist die angeschlossene Wärmeschublade offen, erscheint ein **H**. Dies ist die Anzeige für "Heiße Oberfläche", auch wenn die Glasplatte kalt ist.

Nach Schließen der Schublade verschwindet das **H**, wenn das Glas kalt ist. Das **H** verschwindet nicht, wenn die Glasplatte noch heiß ist.

Feld AUS "0"

Feld AUS "0" berühren. Die Schublade schaltet aus.

Betriebsanzeigelampe

Die Betriebsanzeigelampe leuchtet:

Die Schublade ist in Betrieb.

Die Lampe blinkt:

Die Schublade ist geöffnet.

Temperatur Feld

Mit Hilfe der Felder 1 bis 3 steuern Sie die Temperatur des Glasbodens.

Timer

Mit dem Timer (Feld + oder Feld -) stellen Sie in 5 Minuten-Schritten ein.

Sie können mindestens 5 Minuten und höchstens 5 Stunden einstellen.

Wenn Sie während des Betriebes die Schublade öffnen stoppt die eingestellte Zeit. Nach dem Schließen läuft sie weiter.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepton und die Schublade schaltet automatisch aus.

Ändern der Zeit

Zum Ändern einer eingestellten Zeit benutzen Sie das Feld + oder das Feld -.

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

Geschirr vorwärmen

Allgemein

Die Wärmeschublade hält heiße oder gegarte Lebensmittel auf Serviertemperatur. Stellen Sie immer heiße Lebensmittel in die Schublade. Nie das Gerät zum Erhitzen kalter Lebensmittel benutzen. Die Schublade ist geeignet zum Gehenlassen von Hefeteig, zum Aufbacken von Kräckern, Chips oder trockenen Cerealien sowie zum Erwärmen von Tellern und Kochgeschirr.

Geschirr vorwärmen

Nie die Wärmeschublade mit Alufolie auslegen.

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

Wie lange dauert das Vorwärmen

Wie lange das Vorwärmen dauert, richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs, der Geschirr-Menge, Höhe und der Geschirr-Anordnung.

Vorsicht: Kunststoffbehälter oder Plastikfolien können beim direkten Kontakt mit der Schublade oder einem heißen Gegenstand schmelzen. Angeschmolzenes können Sie nicht mehr entfernen.

Hinweis: Die Wärmeschublade dürfen Sie mit maximal 25 kg belasten. Schweres Geschirr im hinteren Bereich der Schublade platzieren. Verteilen Sie das Geschirr möglichst auf der ganzen Fläche. Hohe Tellerstapel werden langsamer durchwärmt als einzelne Geschirrtteile, wie z.B. 2 Schüsseln. Benutzen Sie nur hitzebeständiges Geschirr. Nicht vorheizen.

So stellen Sie ein

Geschirr oder Schüsseln in die kalte Schublade stellen.

- 1 Feld Geschirr  drücken.
- 2 Wenn gewünscht, Timer einstellen.
- 3 Prüfen Sie gelegentlich die Temperatur.

Geschirr entnehmen

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

⚠ Warnung: Geschirr entnehmen

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

Aufwärmen von Trinkgefäßen

⚠ Warnung: Benutzen Sie nie das Feld Geschirr  zum erwärmen von Trinkgefäßen. Die Trinkgefäße werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Bei Stufe 3 oder Feld Geschirr  werden die Trinkgefäße sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

So stellen Sie ein

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

- 1 Feld **1** drücken.
Benutzen Sie nie das Feld Geschirr  zum erwärmen von Trinkgefäßen
- 2 Wenn gewünscht, Timer einstellen.
- 3 Prüfen Sie gelegentlich die Temperatur.

Speisen warm halten

Lebensmittel warm halten

Um ein gutes Ergebnis zu gewährleisten folgen Sie diesen Punkten:

Geeignete Speisen

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

- Decken Sie die Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie ab.
- Füllen Sie das Geschirr nicht zu voll, damit nichts überschwappt.

Vorsicht: Nie das Gerät zum Erhitzen kalter Lebensmittel benutzen. (Ausnahme: Kräcker, Chips oder trockene Cerealien aufbacken oder knusprig backen, Geschirr vorwärmen oder Hefeteig gehen lassen).

- Achten Sie auf die richtige Temperatur. Zum Warmhalten von Lebensmitteln wird eine Temperatur von 60 °C oder wärmer empfohlen. Für Rindfleisch benutzen Sie ein Bratthermometer um die Innentemperatur zu prüfen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

Vorsicht: Stellen Sie heiße Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heißen Kochfeld auf den Glasboden der Wärmeschublade. Der Glasboden kann beschädigt werden. Platzieren Sie die Lebensmittel auf ein hitzebeständiges Geschirr bevor Sie es in die Wärmeschublade stellen.

Tip: Stellen Sie Servier-Geschirr während des Vorheizens in die Wärmeschublade.

Vorheizen

Beim Warmhalten von Lebensmitteln die Wärmeschublade vorheizen. Für optimale Ergebnisse folgende Zeiten einstellen:

1	5 Minuten
2	10 Minuten
3	15 Minuten
Geschirr 	Es ist nicht notwendig die Schublade für Geschirr vorzuheizen.

So stellen Sie ein

- 1 Drücken Sie das gewünschte Feld.
- 2 Wenn gewünscht, Timer einstellen.
- 3 Stellen Sie das gekochte heiße Lebensmittel in die Schublade.

Ändern der Temperatur und Zeit

Drücken Sie das gewünschte Temperatur Feld. Ändern Sie die Zeit wenn gewünscht.

Ausschalten

Drücken Sie das Feld AUS "0".

Öffnen Sie die Schublade und schalten das Gerät aus.

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

Hefeteig gehen lassen

Den Teig in eine große Schüssel geben (der Teig verdoppelt sich in seiner Größe). Fetten Sie die Oberseite des Teiges leicht ein und decken den Teig mit einem sauberen Tuch ab. Stellen Sie die Schüssel in die Schublade.

So stellen Sie ein

- 1 Feld **1** drücken.
- 2 Stellen Sie 55 Minuten ein.
- 3 Heizen Sie 15 Minuten vor.
- 4 Prüfen Sie die Teighöhe nach 40 Minuten. Verlängern Sie die Zeit wenn nötig.

Aufbacken bzw. Knusprigbacken von Lebensmitteln

Lebensmittel in eine flache Schüssel oder Pfanne geben.

So stellen Sie ein

- 1 Mit Feld **1** vorheizen.
- 2 Stellen Sie 60 Minuten ein.
- 3 15 Minuten vorheizen, dann das Geschirr in die Schublade stellen.
- 4 Prüfen Sie die Knusprigkeit nach 45 Minuten. Verlängern Sie die Zeit wenn nötig.

Langzeit-Timer

- Sie können 24, 48 oder 74 Stunden lang Speisen in der Wärmeschublade warm halten, ohne dass Sie ein- und ausschalten müssen.
- Ist der Langzeit-Timer aktiviert, erscheint im Display SAB.
- Ist der Langzeit-Timer aktiviert können Sie die Zeit nicht mehr verändern.
- Sie können jederzeit das Feld AUS "0" drücken, um den Langzeit-Timer zu beenden oder um das Gerät auszuschalten.

So stellen Sie ein

- 1 Das gewünscht Feld für eine Temperatur drücken.
- 2 Feld + drücken. Im Display erscheint 5:00.
Feld + solange drücken bis SAB erscheint.
Nach drei Sekunden erscheint 24h im Display. Die Betriebsanzeigelampe leuchtet.
- 3 Feld + drücken um die Zeit von 24 Stunden auf entweder 48 oder 74 Stunden zu verändern.
- 4 Nach drei Sekunden erscheint SAB im Display.
Der Langzeit-Timer ist jetzt aktiviert.

Ändern der Temperatur während der Langzeit-Timer aktiviert ist:

Drücken Sie das Feld für die gewünschte Temperatur.

Hinweis: Den Timer können Sie während der Funktion nicht verändern.

Löschen der Funktion:

Feld AUS "0" drücken.

Anwendungen

In der Tabelle finden Sie verschiedene Anwendungen für Ihre Wärmeschublade.

Die gewünschte Stufe einstellen.

Wärmen Sie das Geschirr vor, wenn es in der Tabelle angegeben ist.

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand.

Gerät außen

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

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

Edelstahlflächen

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagerecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Heizplatte

Reinigen Sie die Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Eine Störung, was tun ?

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

Das Geschirr bzw. die Speisen bleiben kalt

Prüfen Sie

- ob das Gerät eingeschaltet ist
- ob ein Stromausfall vorliegt
- ob die Schublade ganz geschlossen ist.

Das Geschirr bzw. die Speisen werden nicht ausreichend warm

Es kann sein

- dass das Geschirr bzw. die Speisen nicht lange genug erwärmt wurden
- dass die Schublade für längere Zeit offen war.

Die Betriebsanzeigelampe blinkt.

Sehen Sie nach, ob die Schublade geschlossen ist.

Bei geschlossener Wärmeschublade blinkt die Anzeigelampe aggressiv.

Rufen Sie den Kundendienst

Die Betriebsanzeigelampe leuchtet nicht.

Die Anzeigelampe ist defekt.

Verständigen Sie den Kundendienst

Sicherung im Sicherungskasten löst aus

Ziehen Sie den Netzstecker und verständigen Sie den Kundendienst.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst ☎

Technische Daten

Stromversorgung: 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Gesamt-Anschlusswert: 930 W

VDE-geprüft: ja
CE-Zeichen: ja

Table of contents

Important information 14

Before installation 14

Electrical connection 14

Safety precautions 14

The warming drawer 15

Removable handle bar 15

Preheating ovenware 17

General 17

Setting procedure 17

Keeping food warm 18

Setting procedure 18

Long-term timer 19

Setting procedure 19

Uses 20

Cleaning and caring for your warming drawer . . 21

Warming drawer exterior 21

Heating plate 21

Troubleshooting 21

After-sales service 22

Technical data 22

Important information

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

This appliance is intended only for domestic use.

Please observe the installation manual enclosed.

Transport damage

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



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Electrical connection

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The sockets must only be installed and the connecting cable replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all pin disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Safety precautions

Use the appliance only for warming meals and ovenware.

 **Warning:** Children

Children must only be allowed to use the appliance if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

This product is not designed for use by small children or the infirm without supervision.

 **Warning:** Hot surface

The heating plate in the warming drawer becomes very hot. There is a risk of burning.

Children must be kept at a safe distance from the appliance. Always use oven gloves or an oven cloth when removing ovenware.

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

 **Warning:** Cleaning

Do not use a steam jet cleaner to clean the drawer. There is a risk of short-circuiting.

 **Warning:** Repairs

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians.

 **Warning:** Chips in the heating plate

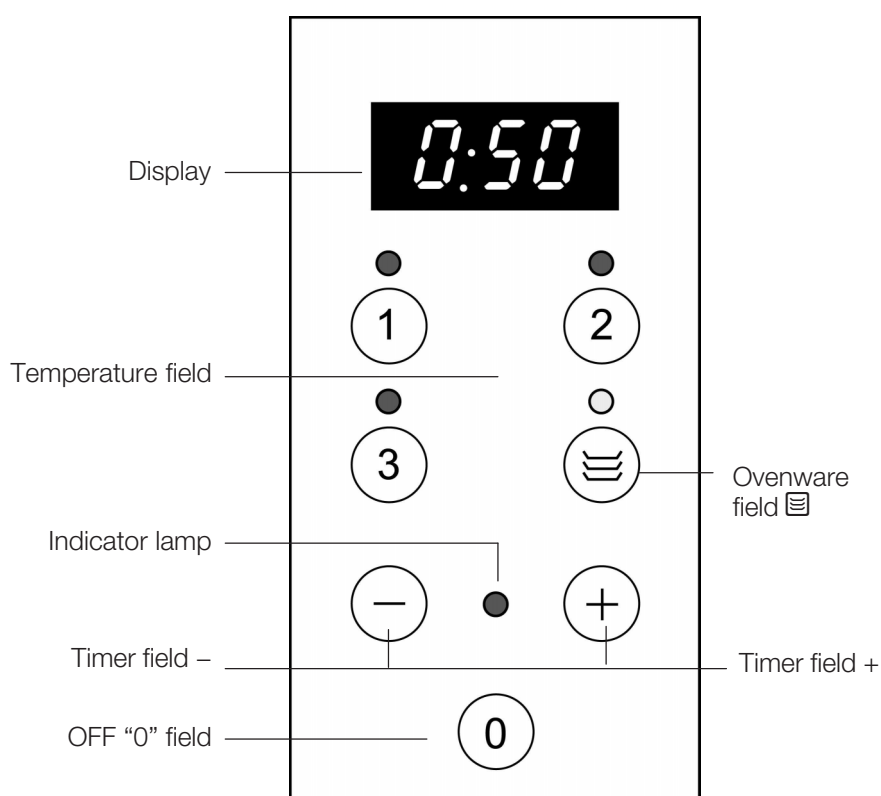
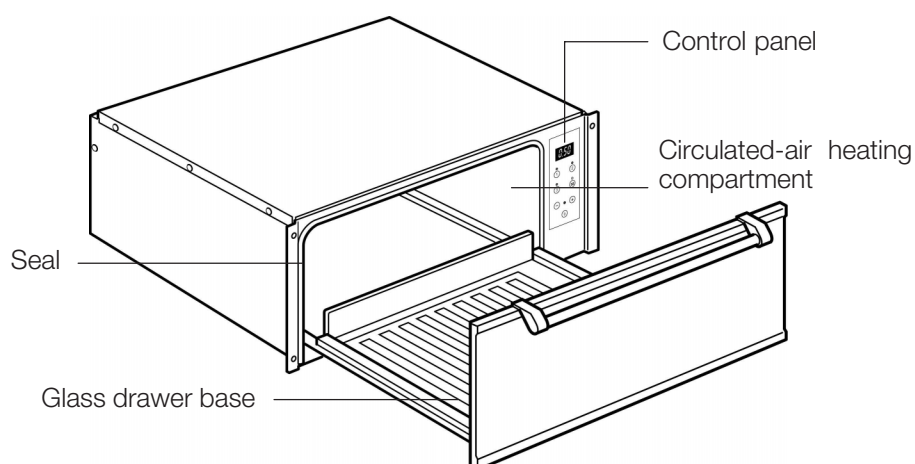
There is a danger of electrocution if there are breaks, chips or cracks in the heating plate.

Pull out the plug or switch off the circuit breaker for the drawer in the fuse box.

Contact the after-sales service.

The warming drawer

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



Removable handle bar

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

You can therefore remove the handle bar.

To do this, unscrew the two screws and remove the handle. Screw the two screws back into the drawer.

Beep

Each entry is confirmed with a short tone.

Timer: when the time has elapsed, you will hear 5 short tones.

Residual heat indicator (H)

The residual heat indicator appears while the glass base of the warming drawer is still hot. Do not touch the inside of the drawer during this time. There is a risk of burning.

The **H** disappears when the drawer has reached a temperature at which it is safe to touch.

If the warming drawer is connected and open, an **H** appears. This indicates a "hot surface", even if the glass plate is cold.

Once the drawer is closed, the **H** disappears when the glass is cold. The **H** does not disappear if the glass plate is still hot.

OFF "0" field

Touch the OFF "0" field. The drawer switches off.

Indicatorlamp

If the Indicatorlamp lights up:

The drawer is in operation.

If the light flashes:

The drawer is open.

Temperature field

You can control the temperature of the glass base using fields 1 to 3.

Timer

You can make settings in 5-minute increments using the timer (+ or – field).

You can set a time between 5 minutes and 5 hours.

If you open the drawer during operation, the set time stops. It continues when you shut the drawer.

Once the set time has elapsed, a beep sounds and the drawer switches off automatically.

Changing the time

To change a set time, use the + or – field.

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

Preheating ovenware

General

The warming drawer keeps hot or cooked food at serving temperature. Always place hot food in the drawer. Never use the appliance to heat cold food. The drawer is suitable for proving yeast dough, toasting crackers, crisps or dry cereals and for warming plates and ovenware.

Preheating ovenware

Never line the warming drawer with aluminium foil.

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

How long does preheating take?

The length of time required for preheating depends on the material the ovenware is made of and its thickness, as well as the quantity, height and arrangement of the ovenware.

Caution: Plastic containers or plastic film could melt upon direct contact with the drawer or a hot object. You will not be able to remove it once it has melted.

Note: Only load the warming drawer up to 25 kg. Place heavy ovenware at the back of the drawer. As far as possible, distribute the ovenware over the entire surface. It takes longer to warm through tall stacks of plates than individual pieces of ovenware, e.g. 2 serving dishes. Only use heat-resistant ovenware. Do not preheat.

Setting procedure

Place ovenware or dishes in the cold oven.

- 5 Press the  ovenware field.
- 6 Set the timer if required.
- 7 Check the temperature occasionally.

Removing ovenware

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

Warning: Removing ovenware

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

Heating drinks containers

Warning: Never use the  ovenware field to heat drinks containers. Drinks containers get very hot. There is a risk of burning.

At setting 3 or with the  ovenware field, drinks containers get very hot. There is a risk of burning.

Setting procedure

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

- 1 Press field 1.
Never use the  ovenware field to heat drinks containers.
- 2 Set the timer if required.
- 3 Check the temperature occasionally.

Keeping food warm

Keeping food warm

Follow these points to guarantee a good result:

Suitable food

Meat, poultry, fish, sauces, vegetables, side dishes and soups are suitable.

- Cover the food with a heat-resistant lid or aluminium foil.
- Do not fill the dishes too full to prevent overflowing.

Caution: Never use the appliance to heat cold food. (Exception: toasting or crisping crackers, crisps or dry cereals, preheating ovenware or proving yeast dough).

- Check the temperature.
A temperature of 60 °C or hotter is recommended for keeping food warm. For beef, use a meat thermometer to check the temperature inside.
- We recommend that you do not keep food warm for longer than one hour.

Caution: Never move hot pots or pans directly from the hot hob to the glass base of the warming drawer. The glass base may be damaged. Place the food on heat-resistant ovenware before putting it in the warming drawer.

Tip: Place serving dishes in the warming drawer during preheating.

Preheating

Preheat the warming drawer to keep food warm. Set the following times for optimum results:

1	5 minutes
2	10 minutes
3	15 minutes
 ovenware	It is not necessary to preheat the drawer for ovenware.

Setting procedure

- 1 Press the required field.
- 2 Set the timer if required.
- 3 Place the hot, cooked food in the drawer.

Changing the temperature and time

Press the required temperature field. Change the time if necessary.

Switching off

Press the OFF "0" field.

Open the drawer and switch off the appliance.

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

Proving yeast dough

Put the dough in a large bowl (the dough doubles in size). Lightly grease the top of the dough and cover it with a clean cloth. Place the bowl in the drawer.

Setting procedure

- 1 Press field **1**.
- 2 Set 55 minutes.
- 3 Preheat for 15 minutes.
- 4 Check the height of the dough after 40 minutes. Increase the time if necessary.

Toasting or crisping food

Place food in a flat dish or pan.

Setting procedure

- 1 Preheat with field **1**.
- 2 Set 60 minutes.
- 3 Preheat for 15 minutes, then place the dish in the drawer.
- 4 Check the crispness of the food after 45 minutes. Increase the time if necessary.

Long-term timer

- You can keep food warm in the warming drawer for 24, 48 or 74 hours without having to switch it on and off.
- If the long-term timer is activated, SAB appears in the display.
- If the long-term timer is activated, you can no longer change the time.
- You can press the OFF "0" field at any time to end the long-term timer or to switch the appliance off.

Setting procedure

- 1 Press the desired field for a temperature.
- 2 Press the + field. 5:00 appears in the display.
Press and hold the + field until SAB appears.
After three seconds, 24h appears in the display. The ON/OFF light lights up.
- 3 Press the + field to change the time from 24 hours to either 48 or 74 hours.
- 4 After three seconds, SAB appears in the display.
The long-term timer is now activated.

Changing the temperature while the long-term timer is activated:

Press the field for the desired temperature.

Note: You cannot change the timer when this function is activated.

Cancelling the function:

Press the OFF "0" field.

Uses

The table shows various uses for the warming drawer.
Press the field for the temperature setting you require.
Preheat the ovenware as indicated in the table.

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

Cleaning and caring for your warming drawer

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Only clean the oven when it is switched off.

Warming drawer exterior

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

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substance comes into contact with the front of the warming drawer, wipe it off immediately with water.

Stainless steel surfaces

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour or egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

For cleaning, use water with a little detergent. Dry the surface with a soft cloth.

Appliances with an aluminium front

Use a mild window-cleaning detergent and a soft window cloth or a fluff-free micro-fibre cloth. Wipe the surface using a horizontal motion and do not apply pressure.

Do not use aggressive cleaning products, abrasive sponges or harsh cleaning cloths.

Heating plate

Clean the heating plate using water and a little detergent.

Troubleshooting

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

The ovenware or food remain cold

Check whether

- the appliance is switched on
- there has been a power cut
- the drawer is closed completely.

The ovenware or food are not warmed sufficiently

This may indicate that

- the ovenware or food were not warmed for a sufficient length of time
- the drawer was left open for a long time.

The "power on" indicator light flashes

Check whether the drawer is closed.

The indicator light flashes rapidly when the warming drawer is closed

Call the after-sales service

The "power on" indicator light does not light up

The indicator light is faulty.

Consult the after-sales service

The fuse in the fuse box has blown

Disconnect the appliance at the mains and consult the after-sales service.

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

After-sales service

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

E number and FD number

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

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

After-sales service 🏠

Technical data

Power supply:	220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Total connected load:	930 W

VDE-inspected:	Yes
CE mark:	Yes

Table de matières

Remarques importantes	24
Avant l'encastrement	24
Installation et branchement	24
Consignes de sécurité	24
Le tiroir de chauffage	25
Barre-poignée amovible	25
Préchauffer la vaisselle	27
En général	27
Réglages	27
Maintenir des mets au chaud	28
Réglages	28
Minuterie de longue durée	29
Réglages	29
Usages	30
Entretien et nettoyage	31
Extérieur de l'appareil	31
Plaque de chauffage	31
Incidents et dépannage	31
Service après-vente	32
Caractéristiques techniques	32

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage jointe.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer les prises ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois l'appareil encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Consignes de sécurité

Utilisez l'appareil uniquement pour chauffer des aliments et de la vaisselle.

⚠ Avertissement: Enfants

Des adultes et enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont physiquement, sensoriellement ou mentalement pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

⚠ Avertissement: Fond chaud

La plaque chauffante dans le tiroir de chauffage devient très chaude. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Ne conservez jamais des objets inflammables ou des récipients plastiques dans le tiroir de chauffage. Risques d'incendie !

⚠ Avertissement: Nettoyage

Ne nettoyez jamais le tiroir avec un appareil à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

⚠ Avertissement: Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seuls un technicien du service après-vente est habilité à effectuer des réparations.

⚠ Avertissement: Fissures dans la plaque chauffante

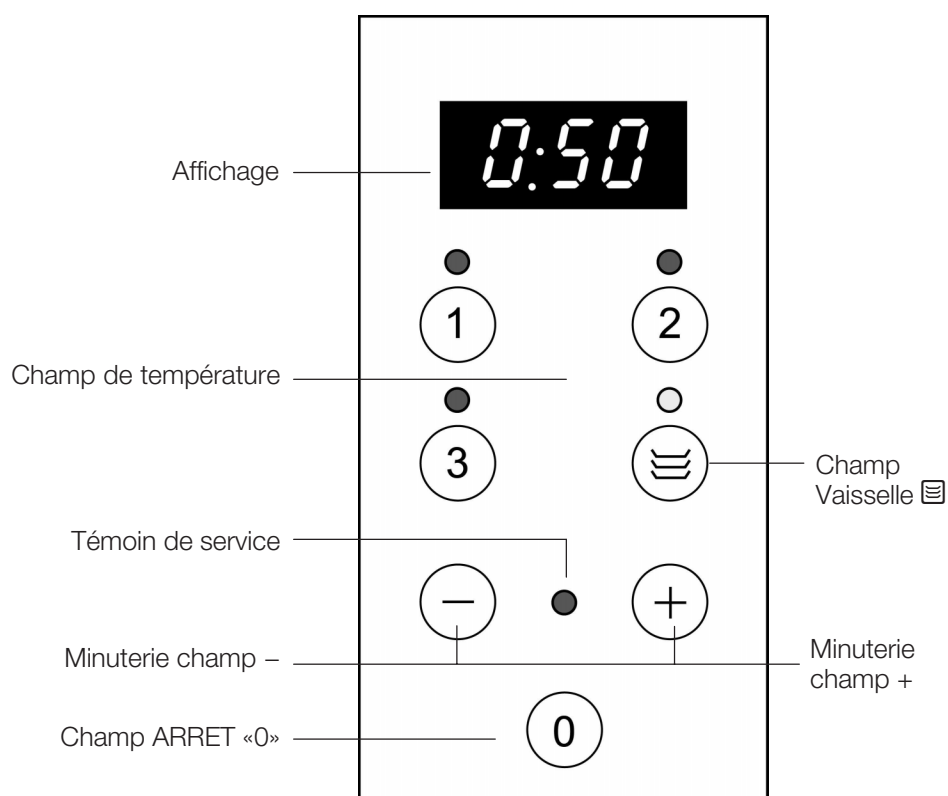
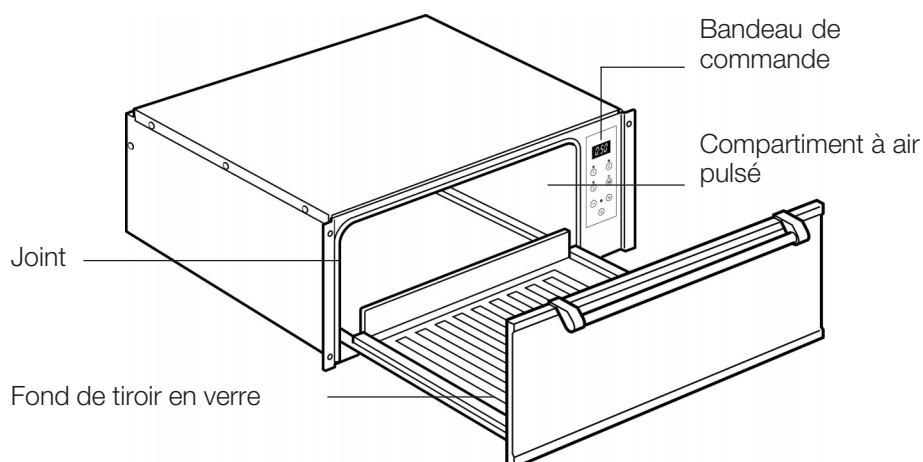
En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la plaque chauffante il y a risque d'électrocution.

Retirez le connecteur de la prise de secteur ou coupez, dans le boîtier à fusibles, le fusible pour le tiroir.

Appelez le service après-vente.

Le tiroir de chauffage

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



Barre-poignée amovible

Le tiroir de chauffage possède en bas un creux qui sert également de poignée pour ouvrir et fermer.

Ainsi vous pouvez enlever la barre.
Pour cela, dévisser les deux vis et enlever la poignée.
Revisser les deux vis dans le tiroir.

Bip

Chaque entrée est confirmée par un bref signal sonore.
Minuterie: Après l'écoulement du temps, un bref signal sonore retentit 5 fois.

Affichage de la chaleur résiduelle (H)

L'affichage de la chaleur résiduelle apparaît lorsque le fond en verre du tiroir de chauffage est encore chaud.
A ce moment, ne pas toucher la face intérieure du tiroir.
Risque de brûlures!

Le **H** disparaît lorsque le tiroir a atteint une température lors de laquelle le contact n'est pas dangereux.

Un **H** apparaît lorsque le tiroir de chauffage branché est ouvert. C'est l'affichage pour «surface chaude», même si la plaque en verre est froide.

Après la fermeture du tiroir le **H** disparaît si le verre est froid. Le **H** ne disparaît pas si la plaque en verre est encore chaude.

Champ ARRET «0»

Effleurer le champ ARRET «0». Le tiroir s'éteint.

Témoin de service

Le témoin de service est allumé:

Le tiroir est en service.

La lampe clignote:

Le tiroir est ouvert.

Champ de température

Les champs 1 à 3 permettent de commander la température du fond en verre.

Minuterie

Avec la minuterie (champ + ou champ –) vous réglez par pas de 5 minutes.

Vous pouvez régler au minimum 5 minutes et au maximum 5 heures.

Si vous ouvrez le tiroir pendant le fonctionnement, le temps réglé s'arrête. Il continue à s'écouler après avoir refermé le tiroir.

Un bip retentit après écoulement du temps et le tiroir s'éteint automatiquement.

Modification du temps

Pour modifier un temps régler, utilisez le champ + ou le champ –.

L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé. Le témoin de service s'allume.

Préchauffer la vaisselle

En général

Le tiroir de chauffage maintient des aliments chauds ou cuits à la température de service. Placez toujours des aliments chauds dans le tiroir. Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer des aliments froids. Le tiroir est approprié pour laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, pour rafraîchir des crackers, chips ou des céréales sèches ainsi que pour chauffer des assiettes et des récipients de cuisine.

Préchauffer la vaisselle

Ne jamais garnir le tiroir de chauffage d'une feuille d'aluminium.

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

Combien de temps dure le préchauffage

La durée du préchauffage dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité de vaisselle, de la hauteur et de la disposition de la vaisselle.

Attention: Les récipients ou films plastiques peuvent fondre lors d'un contact direct avec le tiroir ou un objet chaud. Vous ne pourrez plus éliminer le plastique fondu.

Remarque: Vous pouvez charger le tiroir de chauffage d'un poids maximal de 25 kg. Mettez la vaisselle lourde dans la zone arrière du tiroir. Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines. Utilisez exclusivement de la vaisselle résistant à la chaleur. Ne pas préchauffer.

Réglages

Placer la vaisselle ou les terrines dans le tiroir froid.

- 5 Appuyer sur le champ .
- 6 Régler la minuterie, si souhaité.
- 7 Vérifier la température de temps en temps.

Retirer la vaisselle

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

⚠ Avertissement: Enlever la vaisselle

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

Chauffer des récipients pour boire

⚠ Avertissement: N'utilisez jamais le champ Vaisselle  pour chauffer des récipients pour boire. Les récipients pour boire deviennent très chauds. Risque de brûlures!

A la position 3 ou en cas de réglage sur le champ Vaisselle  les récipients pour boire deviennent très chauds. Risque de brûlures!

Réglages

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

- 1 Appuyer sur le champ 1.
N'utilisez jamais le champ Vaisselle  pour chauffer des récipients pour boire
- 2 Régler la minuterie, si souhaité.
- 3 Vérifier la température de temps en temps.

Maintenir des mets au chaud

Maintenir des aliments au chaud

Pour garantir un bon résultat, observez les points suivants:

Aliments appropriés

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

- Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.
- Ne sursurplissez pas le récipient, afin que rien ne déborde.

Attention: Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer des aliments froids. (Exception: rafraîchir des crackers, chips ou des céréales sèches et pour les rendre croustillants, préchauffer la vaisselle ou laisser lever de la pâte à la levure de boulanger).

- Veillez à la bonne température.
Pour maintenir des aliments au chaud, nous recommandons une température de 60 °C ou plus. Pour de la viande de boeuf, utilisez un thermomètre pour viande pour vérifier la température intérieure.
- Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

Attention: Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la table de cuisson chaude sur le fond en verre du tiroir de chauffage. Le fond en verre peut être endommagé. Mettez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur, avant de le mettre dans le tiroir de chauffage.

Conseil: Placez la vaisselle de service dans le tiroir de chauffage pendant le préchauffage.

Préchauffage

Préchauffer le tiroir de chauffage lors du maintien au chaud d'aliments. Régler les temps suivants pour obtenir des résultats optimaux:

1	5 minutes
2	10 minutes
3	15 minutes
Vaisselle 	Il n'est pas nécessaire de préchauffer le tiroir pour de la vaisselle.

Réglages

- 1 Appuyez sur le champ souhaité.
- 2 Régler la minuterie, si souhaité.
- 3 Placez l'aliment cuit chaud dans le tiroir.

Modification de la température et du temps

Appuyez sur le champ de température souhaité. Modifiez le temps, si souhaité.

Eteindre

Appuyez sur le champ ARRET «0».

Ouvrez le tiroir et éteignez l'appareil.

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

Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger

Mettre la pâte dans une grande terrine (la pâte double de volume). Graissez légèrement le dessus de la pâte et recouvrez la pâte d'un torchon propre. Placez la terrine dans le tiroir.

Réglages

- 1 Appuyer sur le champ 1.
- 2 Réglez sur 55 minutes.
- 3 Préchauffez 15 minutes.
- 4 Vérifiez la hauteur de la pâte au bout de 40 minutes. Prolongez le temps, si nécessaire.

Rafraîchir des aliments ou les rendre croustillants

Placer l'aliment dans un récipient peu profond ou dans une poêle.

Réglages

- 1 Préchauffer en appuyant sur le champ 1.
- 2 Réglez sur 60 minutes.
- 3 Préchauffer 15 minutes, placer ensuite le récipient dans le tiroir.
- 4 Vérifiez au bout de 45 minutes si l'aliment est croustillant. Prolongez le temps, si nécessaire.

Minuterie de longue durée

- Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans le tiroir de chauffage pendant 24, 48 ou 74 heures, sans devoir allumer et éteindre.
- Lorsque la minuterie de longue durée est activée, l'indication SAB est affichée à l'affichage.
- Vous ne pouvez plus modifier le temps si la minuterie de longue durée est activée.
- Vous pouvez appuyer à tout moment sur le champ ARRET «0», pour arrêter la minuterie de longue durée ou pour éteindre l'appareil.

Réglages

- 1 Appuyer sur le champ souhaité pour la température.
- 2 Appuyer sur le champ +. A l'affichage apparaît 5:00. Appuyer sur le champ +, jusqu'à ce que SAB apparaisse. Après 3 secondes, l'indication 24h apparaît à l'affichage. Le témoin de service s'allume.
- 3 Appuyer sur le champ +, pour modifier le temps de 24 heures soit à 48 soit à 74 heures.
- 4 Après 3 secondes, l'indication SAB apparaît à l'affichage. La minuterie de longue durée est maintenant activée.

Modification de la température pendant que la minuterie de longue durée est active:

Appuyez sur le champ pour la température souhaitée.

Remarque: Vous ne pouvez pas modifier la minuterie pendant la fonction.

Effacer la fonction:

Appuyer sur le champ ARRET «0».

Usages

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage.

Appuyer sur la champ de réglage de la température souhaitée.

Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

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

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est hors tension.

Extérieur de l'appareil

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

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit parvient sur la façade, essuyez-le immédiatement.

Surfaces en inox

Éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres et un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas. Passez le chiffon horizontalement et sans pression sur la surface.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage à gros fibres.

Plaque de chauffage

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

Incidents et dépannage

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

La vaisselle ou bien les aliments restent froids

Contrôlez

- si l'appareil est allumé
- s'il y a une panne de courant
- si le tiroir est complètement fermé.

La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds

Il est possible

- que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps
- que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée.

Le témoin de service clignote

Vérifiez si le tiroir est fermé.

Lorsque le tiroir de chauffage est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement

Appelez le service après-vente.

Le témoin de service ne s'allume pas

Le voyant lumineux est défectueux.

Appelez le service après-vente

Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche

Retirez le connecteur de la prise et appelez le service après-vente.

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E	FD
------	----

Service après-vente 🏠

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant : 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Puissance totale connectée : 930 W

Conforme aux normes VDE : oui
Signe CE de conformité : oui

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione 34

Prima del montaggio 34

Installazione e allacciamento 34

Norme di sicurezza 34

Cassetto termico 35

Barra estraibile 35

Preriscaldamento delle stoviglie 37

Generalità 37

Regolazione 37

Mantenere caldi i cibi 38

Regolazione 38

Timera lungo termine 39

Regolazione 39

Applicazioni 40

Manutenzione e pulizia 41

Esterno dell'apparecchio 41

Piastra di cottura 41

Cosa fare in caso di guasto? 41

Servizio di assistenza tecnica 42

Dati tecnici 42

Aspetti a cui prestare attenzione

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

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Installazione e allacciamento

Siete pregati di osservare le speciali istruzioni per il montaggio.

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

Il trasferimento delle prese e la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato. Se la spina non è più accessibile in seguito al montaggio, è necessario disporre di un separatore universale con distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di spine multiple, liste per connettori o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Norme di sicurezza

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per riscaldare gli alimenti e le pentole.

⚠ Avvertenza: Bambini

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche, mentali e sensoriali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

⚠ Avvertenza: Fondo caldo

La piastra di riscaldamento nel cassetto termico diventa molto calda. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza. Utilizzare sempre un panno o appositi guanti per estrarre le pentole.

Non deporre oggetti infiammabili né contenitori in plastica nel cassetto termico. Pericolo di incendio!

⚠ Avvertenza: Pulizia

Non pulire mai il cassetto con un dispositivo a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

⚠ Avvertenza: Riparazioni

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica.

⚠ Avvertenza: Crepe a livello della piastra di cottura

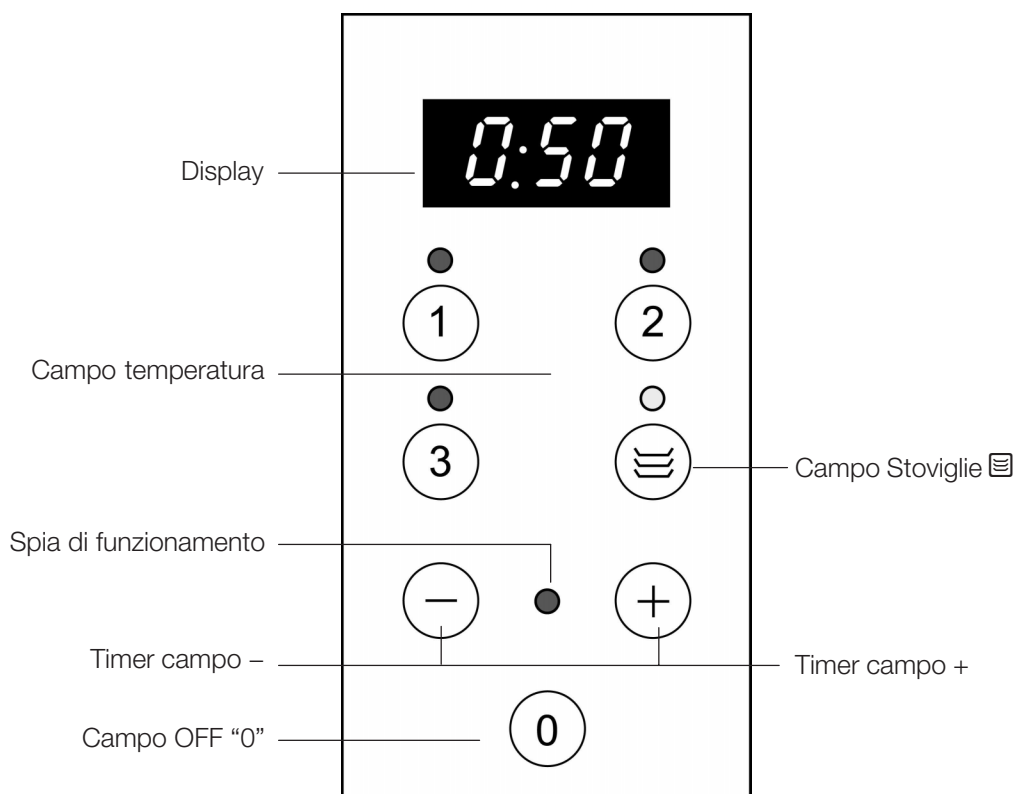
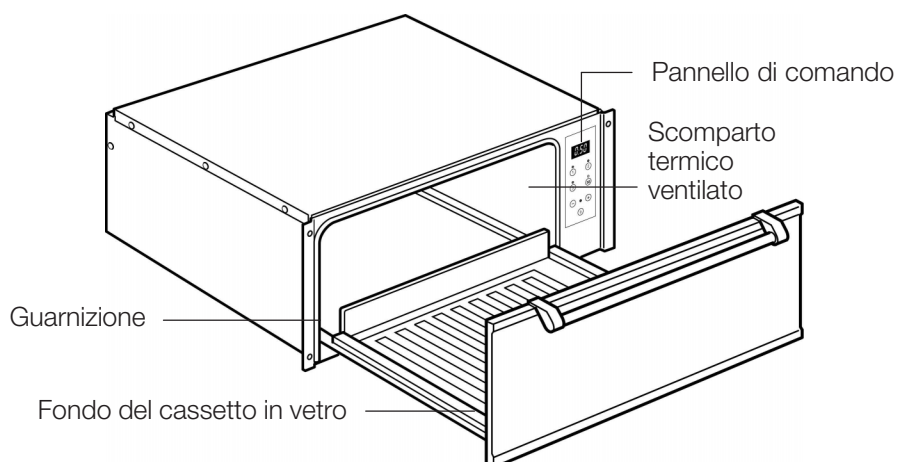
In caso di fessure, crepe o fenditure della piastra di cottura, sussiste il pericolo di scosse elettriche!

Staccare la spina o disattivare il fusibile del cassetto nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cassetto termico

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



Barra estraibile

Il cassetto termico presenta in basso una concavità prevista per l'apertura e la chiusura.

Quindi è possibile estrarre la barra.

A tale scopo svitare le due viti e rimuovere la barra.

Riavvitare quindi le due viti nei fori previsti sul cassetto.

Segnale acustico

Ogni impostazione effettuata viene confermata con un breve segnale acustico.

Timer: Al termine della durata impostata si sente un breve segnale acustico ripetuto 5 volte.

Indicatore del calore residuo (H)

Quando il fondo in vetro del cassetto termico è ancora caldo, compare l'indicatore del calore residuo. In questo momento, non toccare l'interno del cassetto. Pericolo di scottature!

Quando è stata raggiunta una temperatura alla quale non è pericoloso toccare il cassetto, scompare il simbolo **H**.

Se si apre il cassetto termico mentre è in funzione, compare il simbolo **H**. Questo simbolo significa "superficie calda", anche se la piastra in vetro è fredda. Dopo la chiusura del cassetto, se il vetro è freddo, il simbolo **H** scompare. Se la piastra in vetro è ancora calda il simbolo **H** non scompare.

Campo OFF "0"

Toccare il campo OFF "0". Il cassetto si spegne.

Spia di funzionamento

La spia di funzionamento si accende:

Il cassetto è in funzione.

La spia lampeggia:

Il cassetto è aperto.

Campo temperatura

Regolare la temperatura del fondo in vetro utilizzando i campi da 1 a 3.

Timer

Impostare le fasi da 5 minuti con il timer (campo + o campo -).

È possibile impostare da un minimo di 5 minuti fino a un massimo di 5 ore.

Se si apre il cassetto durante il funzionamento, la durata impostata si interrompe. Dopo la chiusura della porta riprende a scorrere.

Una volta trascorsa la durata impostata, il segnale acustico suona e il cassetto si spegne automaticamente.

Modifica della durata

Per modificare la durata impostata utilizzare il campo + o il campo -.

L'apparecchio riscalda solo se il cassetto è chiuso correttamente. La spia di funzionamento si accende.

Generalità

Il cassetto termico mantiene gli alimenti caldi o cotti alla temperatura idonea per essere serviti. Mettere sempre alimenti caldi nel cassetto termico. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi. Si può utilizzare il cassetto termico per far lievitare la pasta, per dorare o rendere croccanti cracker, patatine e cereali asciutti e scaldare i piatti e le stoviglie.

Preriscaldamento delle stoviglie

Non coprire mai il cassetto termico con la pellicola in alluminio.

Nelle stoviglie preriscaldate, i cibi si raffreddano meno rapidamente. Le bevande rimangono calde più a lungo.

Durata del preriscaldamento

La durata del preriscaldamento dipende dal materiale e dallo spessore delle stoviglie e dalla quantità e dalla disposizione di quest'ultime.

Attenzione: In caso di contatto diretto con il cassetto o con un oggetto caldo, i contenitori in plastica o le pellicole si possono fondere e potrebbe non essere più possibile rimuovere i residui.

Nota: Il cassetto termico sopporta un peso massimo di 25 kg. Collocare le stoviglie pesanti nella parte posteriore del cassetto. Distribuire il più possibile le stoviglie sull'intera superficie. Per riscaldare una pila di piatti alta occorre un tempo maggiore di quello necessario per pezzi singoli come ad es. 2 ciotole. Utilizzare unicamente stoviglie termoresistenti. Non surriscaldare.

Regolazione

Collocare le stoviglie o le ciotole nel cassetto termico freddo.

- 5 Premere il campo Stoviglie .
- 6 Se necessario, impostare il timer.
- 7 Di tanto in tanto controllare la temperatura.

Estrazione delle stoviglie

Per togliere le stoviglie dal cassetto utilizzare una presina o un guanto da forno.

⚠ Avvertenza: Estrazione delle stoviglie

La superficie della piastra di riscaldamento è calda. Le stoviglie poste più in basso si scaldano maggiormente di quelle in alto.

Riscaldamento dei contenitori per liquidi

⚠ Avvertenza: Non utilizzare mai il campo Stoviglie  per riscaldare contenitori per liquidi in quanto possono diventare molto caldi. Pericolo di scottature!

Se si utilizza il livello 3 o il campo Stoviglie  i contenitori per liquidi si scaldano molto. Pericolo di scottature!

Regolazione

Per riscaldare i contenitori per liquidi, come ad esempio le tazzine da caffè, impostare sempre il livello 2.

- 1 Premere il campo 1.
Non utilizzare mai il campo Stoviglie  per riscaldare i contenitori per liquidi
- 2 Se necessario, impostare il timer.
- 3 Di tanto in tanto controllare la temperatura.

Mantenere caldi i cibi

Mantenere caldi gli alimenti

Per essere certi di ottenere buoni risultati, seguire le istruzioni seguenti:

Cibi adatti

Si può utilizzare il cassetto termico per carne, pollame, pesce, salse, verdura, contorni e zuppe.

- Coprire i cibi con un coperchio termoresistente o con la pellicola in alluminio.
- Non riempire troppo i contenitori per evitare che il contenuto fuoriesca.

Attenzione: Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare alimenti freddi. (Eccezione: per dorare o rendere croccanti cracker, patatine e cereali asciutti e riscaldare le stoviglie o far lievitare la pasta).

- Impostare la temperatura giusta.
Per mantenere caldi gli alimenti si consiglia una temperatura pari o superiore a 60 °C. Utilizzare un termometro per arrosti per misurare la temperatura interna della carne di manzo.
- Si consiglia di non tenere al caldo i cibi per un periodo superiore a un'ora.

Attenzione: Non collocare pentole e padelle calde sul fondo in vetro subito dopo averle tolte dal piano di cottura perché si potrebbe danneggiare. Prima di introdurre gli alimenti nel cassetto termico, travasarli in un contenitore termoresistente.

Suggerimento: Durante il preriscaldamento, collocare il piatto da portata nel cassetto termico.

Preriscaldamento

Per mantenere caldi gli alimenti preriscaldare il cassetto termico. Per un risultato ottimale impostare i tempi seguenti:

1	5 minuti
2	10 minuti
3	15 minuti
Stoviglie 	Per le stoviglie, non occorre preriscaldare il cassetto.

Regolazione

- 1 Premere il campo desiderato.
- 2 Se necessario, impostare il timer.
- 3 Mettere alimenti caldi già cotti nel cassetto termico.

Modifica della temperatura e della durata

Premere il campo corrispondente alla temperatura desiderata. Se necessario, modificare la durata.

Disattivazione

Premere il campo OFF "0".

Aprire il cassetto e spegnere l'apparecchio.

Estrarre le stoviglie da cassetto utilizzando una presina o un guanto da forno.

Fare lievitare la pasta

Mettere la pasta in una ciotola grande (le dimensioni della pasta raddoppiano). Ungere leggermente la parte superiore della pasta e coprirla con un panno pulito. Riporre la ciotola nel cassetto.

Regolazione

- 1 Premere il campo **1**.
- 2 Impostare 55 minuti.
- 3 Preriscaldare per 15 minuti.
- 4 Dopo 40 minuti, controllare l'altezza della pasta. Se necessario, prolungare la durata.

Dorare o rendere croccanti gli alimenti

Mettere gli alimenti in una pentola bassa o in una padella.

Regolazione

- 1 Preriscaldare premendo il campo **1**.
- 2 Impostare 60 minuti.
- 3 Preriscaldare per 15 minuti e mettere la pentola nel cassetto.
- 4 Dopo 45 minuti controllare se gli alimenti sono croccanti. Se necessario, prolungare la durata.

Timera lungo termine

- È possibile mantenere caldi i cibi nel cassetto termico per 24, 48 o 74 ore senza doverlo attivare o disattivare.
- Quando il timer a lungo termine è attivo, nel display compare l'indicazione SAB.
- Se il timer a lungo termine è attivo non è più possibile modificare la durata impostata.
- È possibile interrompere il timer a lungo termine o disattivare l'apparecchio in qualunque momento premendo il campo OFF "0".

Regolazione

- 1 Premere il campo corrispondente alla temperatura desiderata.
- 2 Premere il campo +. Il display visualizza 5:00. Premere il campo + finché non compare l'indicazione SAB. Dopo tre secondi, nel display compare l'indicazione 24h. La spia di funzionamento si accende.
- 3 Premere il campo + per modificare la durata di funzionamento da 24 a 48 o 74 ore.
- 4 Dopo tre secondi, nel display compare l'indicazione SAB. Il timer a lungo termine è attivo.

Modifica della temperatura mentre è attivo il timer a lungo termine:

Premere il campo corrispondente alla temperatura desiderata.

Nota: Durante il funzionamento non si può modificare il timer.

Cancellazione di una funzione:

Premere il campo OFF "0".

Applicazioni

Le tabelle indicano diversi tipi di applicazioni per il cassetto scaldavivande.

Premere il campo temperatura desiderata.

Preriscaldare le stoviglie qualora questo sia richiesto dalle indicazioni riportate nella tabella.

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

Manutenzione e pulizia

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pulire l'apparecchio solo quando è spento.

Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e una piccola quantità di detergente. Asciugare poi con un panno morbido.

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

Superfici in acciaio inox

Le macchie di calcare, grasso, amido o albume devono essere immediatamente eliminate. Tali macchie possono avere un effetto altamente corrosivo.

Apparecchi con parte frontale in alluminio

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo e un panno morbido per finestre oppure un panno in microfibra non filaccioso. Strofinare con il panno in senso orizzontale e senza esercitare pressione sulla superficie.

Non utilizzare detergenti aggressivi né spugnette abrasive o panni grossolani.

Piastra di cottura

Per la pulizia della piastra di cottura, utilizzare acqua calda e una piccola quantità di detergente.

Cosa fare in caso di guasto?

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

Le pentole e gli alimenti restano freddi

Controllare se

- l'apparecchio è stato attivato
- si è verificato un calo di corrente
- il cassetto è stato chiuso perfettamente.

Le pentole e gli alimenti non si riscaldano a sufficienza

Possibili cause:

- le pentole e gli alimenti non sono stati scaldati a sufficienza
- il cassetto è rimasto aperto troppo a lungo.

La spia luminosa del display di esercizio lampeggia

Controllare se il cassetto è chiuso.

Quando il cassetto termico è chiuso, la lampada spia lampeggia velocemente

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La spia luminosa del display di esercizio non si accende

La lampada spia è difettosa.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Il fusibile scatta

Staccare la spina e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

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

Servizio di assistenza tecnica

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

Sigla del prodotto e numero FD

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

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica 	

Dati tecnici

Alimentazione di corrente: 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Potenza allacciata totale: 930 W

Testato VDE
(Associazione elettronica tedesca): sì
Contrassegno CE: sì

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	44
Voor de inbouw	44
Opstellen en aansluiten	44
Veiligheidsvoorschriften	44
De warmtelade	45
Afneembare grijpstang	45
Servies voorverwarmen	47
Algemeen	47
Zo stelt u in	47
Gerechten warm houden	48
Zo stelt u in	48
Timer voor lange tijd	49
Zo stelt u in	49
Toepassingen	50
Onderhoud en reiniging	51
Buitenzijde apparaat	51
Verwarmingsplaat	51
Wat te doen bij storingen?	51
Klantenservice	52
Technische gegevens	52

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor de inbouw

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Laat het installeren van de stopcontacten of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

Veiligheidsvoorschriften

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het opwarmen van gerechten en servies.

⚠ Waarschuwing: Kinderen

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn
- of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen.

⚠ Waarschuwing: Hete bodem

De verwarmingsplaat in de warmtelade wordt heel heet. Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u het servies uit de oven neemt.

Nooit brandbare of kunststofvoorwerpen in de warmtelade bewaren. Brandgevaar!

⚠ Waarschuwing: Reiniging

Reinig de lade nooit met een stoomstraalapparaat. Gevaar voor kortsluiting!

⚠ Waarschuwing: Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice.

⚠ Waarschuwing: Barsten in de verwarmingsplaat

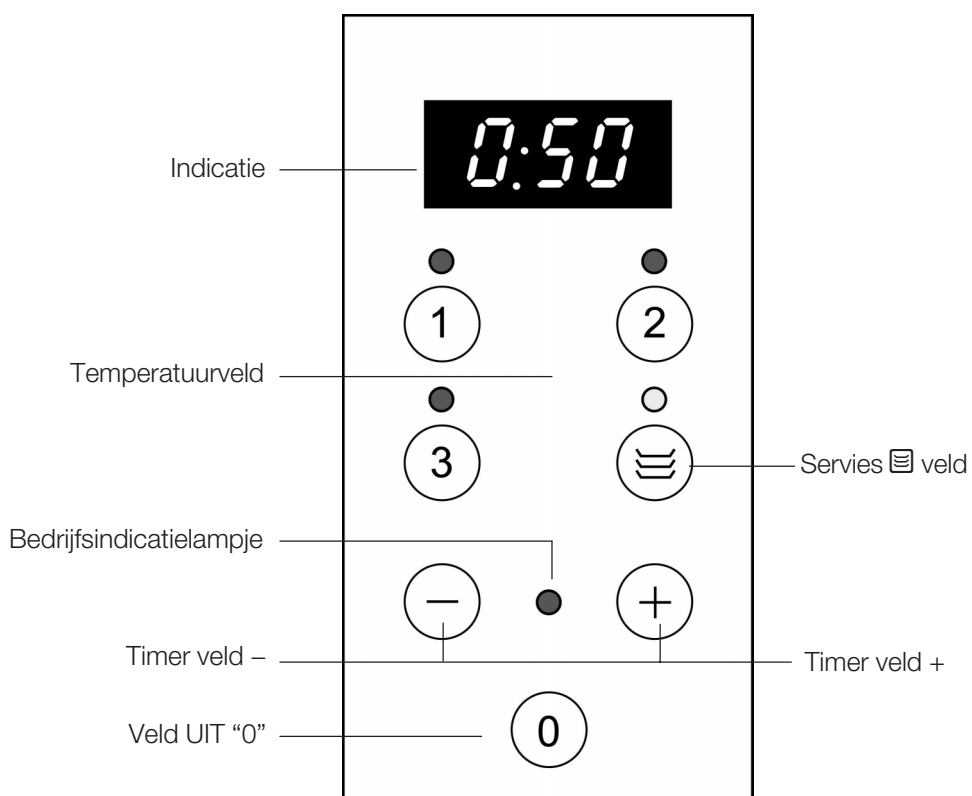
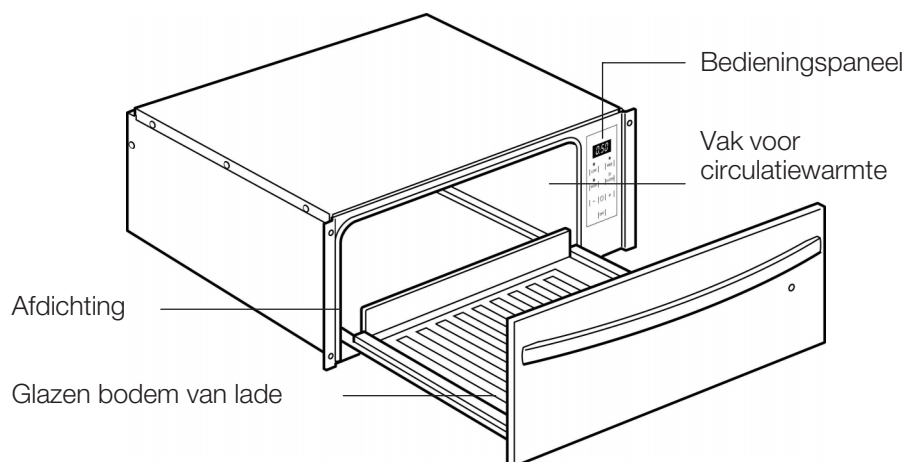
Bij breuken, barsten of scheuren in de verwarmingsplaat bestaat het risico van elektrische schokken!

Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering voor de lade in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

De warmtelade

In de warmtelade kunt u servies voorverwarmen of gerechten warmhouden.



Afneembare grijpstang

De warmtelade heeft aan de onderkant een welving die ook als greep dient om te openen en te sluiten.

Hiermee kunt u de grijpstang afnemen. Draai hiervoor de beide schroeven eruit en neem de greep af. De beide schroeven weer indraaien in de lade.

Pieptoon

Elke invoer wordt met een korte pieptoon bevestigd.

Timer: Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u vijf maal een korte toon.

Restwarmte-indicatie (H)

De restwarmte-indicatie verschijnt wanneer de glazen bodem van de warmtelade nog heet is. De binnenkant van de lade op dat moment niet aanraken.

Verbrandingsgevaar!

De **H** verdwijnt wanneer de lade een temperatuur heeft bereikt waarbij aanraken ongevaarlijk is.

Is de aangesloten warmtelade open, dan verschijnt er een **H**. Dit is de aanduiding voor "Heet oppervlak", ook wanneer de glazen plaat koud is.

Na het sluiten van de lade verdwijnt de **H**, wanneer de plaat koud is. De **H** verdwijnt niet wanneer de glazen plaat nog heet is.

Veld UIT "0"

Veld UIT "0" aanraken. De lade gaat uit.

Bedrijfsindicatielampje

Het bedrijfsindicatielampje brandt:

de lade is in gebruik.

De lamp knippert:

de lade is open.

Temperatuurveld

Met behulp van veld 1 tot 3 regelt u de temperatuur van de glazen bodem.

Timer

Met de timer (veld + of veld –) stelt u in stappen van 5 minuten in.

U kunt minstens 5 minuten en hoogstens 5 uur instellen.

Wanneer u tijdens het gebruik de lade opent, wordt de ingestelde tijd stopgezet. Wordt de lade gesloten, dan loopt de tijd verder af.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een pieptoon en gaat de lade automatisch uit.

De tijd veranderen

Om een ingestelde tijd te veranderen gebruikt u het veld + of het veld –.

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

Algemeen

De warmtelade houdt hete of gegaarde levensmiddelen op serveertemperatuur. Plaats altijd hete levensmiddelen in de lade. Gebruik het apparaat nooit om koude levensmiddelen te verwarmen. De lade kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg, voor het opbakken en krokant bakken van crackers, chips of droge graanproducten en voor het opwarmen van borden, schalen en kookgerei.

Servies voorverwarmen

Nooit aluminiumfolie in de lade leggen.

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

Hoe lang duurt het voorverwarmen

De duur van het voorverwarmen hangt af van het materiaal en de dikte, de hoeveelheid, de hoogte en de plaatsing van het servies..

Let op: Kunststof vormen of plastic folie kunnen smelten bij direct contact met de lade of een heet voorwerp. Wat vastgesmolten is kunt u niet meer verwijderen.

Aanwijzing: U mag de warmtelade met maximaal 25 kg belasten. Zwaar servies op het achterste deel van de lade plaatsen. Verdeel het servies zo mogelijk over het hele oppervlak. Hoge stapels borden worden langzamer warm dan afzonderlijke delen van een servies, zoals bijv. 2 schalen. Gebruik alleen hittebestendig servies. Niet voorverwarmen.

Zo stelt u in

Servies of schalen in de koude lade plaatsen.

- 5 Het veld Servies  indrukken.
- 6 Naar wens de timer instellen.
- 7 Controleer van tijd tot tijd de temperatuur.

Het servies uit de lade nemen

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

⚠ Waarschuwing: Het servies uit de lade nemen

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

Drinkvormen opwarmen

⚠ Waarschuwing: Gebruik het veld Servies  nooit voor het opwarmen van drinkvormen. De drinkvormen worden zeer heet. Verbrandingsgevaar!

Bij stand 3 of het veld Servies  worden de drinkvormen zeer heet. Verbrandingsgevaar!

Zo stelt u in

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

- 1 Veld + 1 indrukken
Gebruik het veld Servies  nooit voor het opwarmen van drinkvormen.
- 2 Naar wens de timer instellen.
- 3 Controleer van tijd tot tijd de temperatuur.

Gerechten warm houden

Levensmiddelen warm houden

Houd u aan de volgende punten om een goed resultaat te krijgen:

Geschikte gerechten

Geschikt zijn vlees, gevogelte, vis, sauzen, groente, bijgerechten en soepen.

- Dek de gerechten af met een hittebestendige deksel of aluminiumfolie.
- Maak de vormen niet te vol, zodat ze niet overlopen.

Let op: Gebruik het apparaat nooit om koude levensmiddelen te verwarmen. (Uitzondering: crackers, chips of droge graanproducten opbakken of krokant bakken, servies voorverwarmen of gistdeeg laten rijzen).

- Let erop dat u de juiste temperatuur gebruikt. Voor het warm houden van levensmiddelen wordt een temperatuur van 60 °C of hoger aanbevolen. Voor rundvlees gebruikt u een braadthermometer om de binnentemperatuur te controleren.
- Wij raden u aan de gerechten niet langer dan een uur warm te houden.

Let op: Zet hete pannen niet onmiddellijk nadat ze uit de oven of van de kookplaat genomen zijn op de glazen bodem van de warmtelade. De glazen bodem kan beschadigd worden. Plaats de levensmiddelen op een hittebestendige schaal voordat u ze in de warmtelade zet.

Tip: Plaats serveer-servies tijdens het voorverwarmen in de warmtelade.

Voorverwarmen

Bij het warm houden van levensmiddelen de warmtelade voorverwarmen. Voor een optimaal resultaat de volgende tijden instellen:

1	5 min.
2	10 min.
3	15 min.
Servies 	Het is niet nodig om de lade voor servies voor te verwarmen.

Zo stelt u in

- 1 Druk het gewenste veld in.
- 2 Naar wens de timer instellen.
- 3 Plaats het gekookte hete gerecht in de lade.

De temperatuur en de de tijd veranderen

Druk het gewenste temperatuurveld in. Verander naar wens de tijd.

Uitschakelen

Druk het veld UIT "0" in.

Open de lade en schakel het apparaat uit.

Neem de gerechten met een keukenhandschoen of een pannenlap uit de lade.

Gistdeeg laten rijzen

Het deeg in een grote schaal doen (het deeg wordt twee keer zo groot). Vet de bovenkant van het deeg licht in en dek het met een schone doek af. Plaats de schaal in de lade.

Zo stelt u in

- 1 Veld + 1 indrukken
- 2 Stel 55 minuten in.
- 3 Verwarm 15 minuten voor.
- 4 Kijk na 40 minuten hoe hoog het deeg gerezen is. Verander indien nodig de tijd.

Opbakken of krokant bakken van levensmiddelen

Levensmiddelen in een platte schaal of pan doen.

Zo stelt u in

- 1 Met veld 1 voorverwarmen.
- 2 Stel 60 minuten in.
- 3 15 minuten voorverwarmen, vervolgens het servies in de lade plaatsen.
- 4 Kijk na 45 minuten hoe krokant het gerecht is. Verander indien nodig de tijd.

Timer voor lange tijd

- U kunt 24, 48 of 74 uur lang gerechten in de warmtelade warm houden zonder in- en uit te hoeven schakelen.
- Is de timer voor lange tijd geactiveerd, dan verschijnt SAB op het display.
- Is de timer voor lange tijd geactiveerd, dan kunt u de ingestelde tijd niet meer veranderen.
- U kunt altijd op het veld UIT "0" drukken om de timer voor lange tijd te beëindigen of om het apparaat uit te schakelen.

Zo stelt u in

- 1 Het gewenste veld voor een temperatuur indrukken.
- 2 Veld + indrukken Op het display verschijnt 5:00. Het veld + zolang indrukken totdat SAB verschijnt. Na drie seconden verschijnt 24h op het display. Het bedrijfsindicatielampje brandt.
- 3 Het veld + indrukken om de gebruiksduur van 24 uur te veranderen in 48 uur of 74 uur.
- 4 Na drie seconden verschijnt SAB op het display. De timer voor lange tijd is nu geactiveerd.

De temperatuur wijzigen terwijl de timer voor lange tijd geactiveerd is.

Druk het veld voor de gewenste temperatuur in.

Aanwijzing: U kunt de timer niet veranderen wanneer de functie geactiveerd is.

De functie wissen:

Het veld UIT "0" indrukken.

Toepassingen

In de tabel vindt u verschillende toepassingen voor de warmtelade.

De veld voor de gewenste temperatuurinstelling indrukken.

Warm het servies voor wanneer dit in de tabel is aangegeven.

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Reinig het apparaat alleen wanneer het uitgeschakeld is.

Buitenzijde apparaat

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

Scherpe of schurende middelen zijn ongeschikt. Komt zo'n middel op de voorzijde terecht, neem het dan direct met water af.

Oppervlakken van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik voor het schoonmaken wat afwasmiddel. Droog de oppervlakken met een zachte doek na.

Apparaten met een voorzijde van aluminium

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor glas en een zachte zeem of een pluisvrije doek van microvezel. Veeg in horizontale richting over het oppervlak, zonder druk uit te oefenen.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en geen krassende sponzen of grove reinigingsdoeken.

Verwarmingsplaat

Maak de verwarmingsplaat schoon met warm water en wat afwasmiddel.

Wat te doen bij storingen?

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

Het servies of de gerechten blijven koud

Controleer

- of het apparaat is ingeschakeld
- of er sprake is van een stroomuitval
- of de lade helemaal gesloten is.

Het servies of de gerechten worden niet warm genoeg

Het kan zijn

- dat het servies of de gerechten niet lang genoeg opgewarmd zijn
- dat de lade langere tijd open is geweest.

Het bedrijfsindicatielampje knippert

Controleer of de lade gesloten is.

Bij een gesloten warmtelade knippert het indicatielampje agressief

Neem contact op met de klantenservice.

Het bedrijfsindicatielampje brandt niet

Het indicatielampje is defect.

Neem contact op met de klantenservice.

De zekering in de meterkast wordt in werking gezet

Haal de stekker uit het stopcontact en licht de klantenservice in.

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

Klantenservice 

Technische gegevens

Stroomvoorziening: 220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Totale aansluitwaarde: 930 W

VDE-getest: ja
CE-teken: ja

[illegible]

[illegible]

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

www.gaggenau.com

9000 216 296 • G081186 • de,en,fr,it,nl

GAGGENAU