



ACW614RVS
ACW614MAT

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

Handleiding
Servieswarmer

Mode d'emploi
Tiroir chauffant

Anleitung
Wärmeschublade

Instructions for use
Warming drawer

70000595000

Pelgrim

Milieubescherming	1
Beschrijving van de servieswarmer	2
Veiligheidsaanwijzingen	3
Installatie	4
Inbouw	5
Gebruik van de verwarmingslade	6
Onderhoud en reiniging	9
Uitlijning van de oven 45 cm en 60 cm	9

MILIEUBESCHERMING:

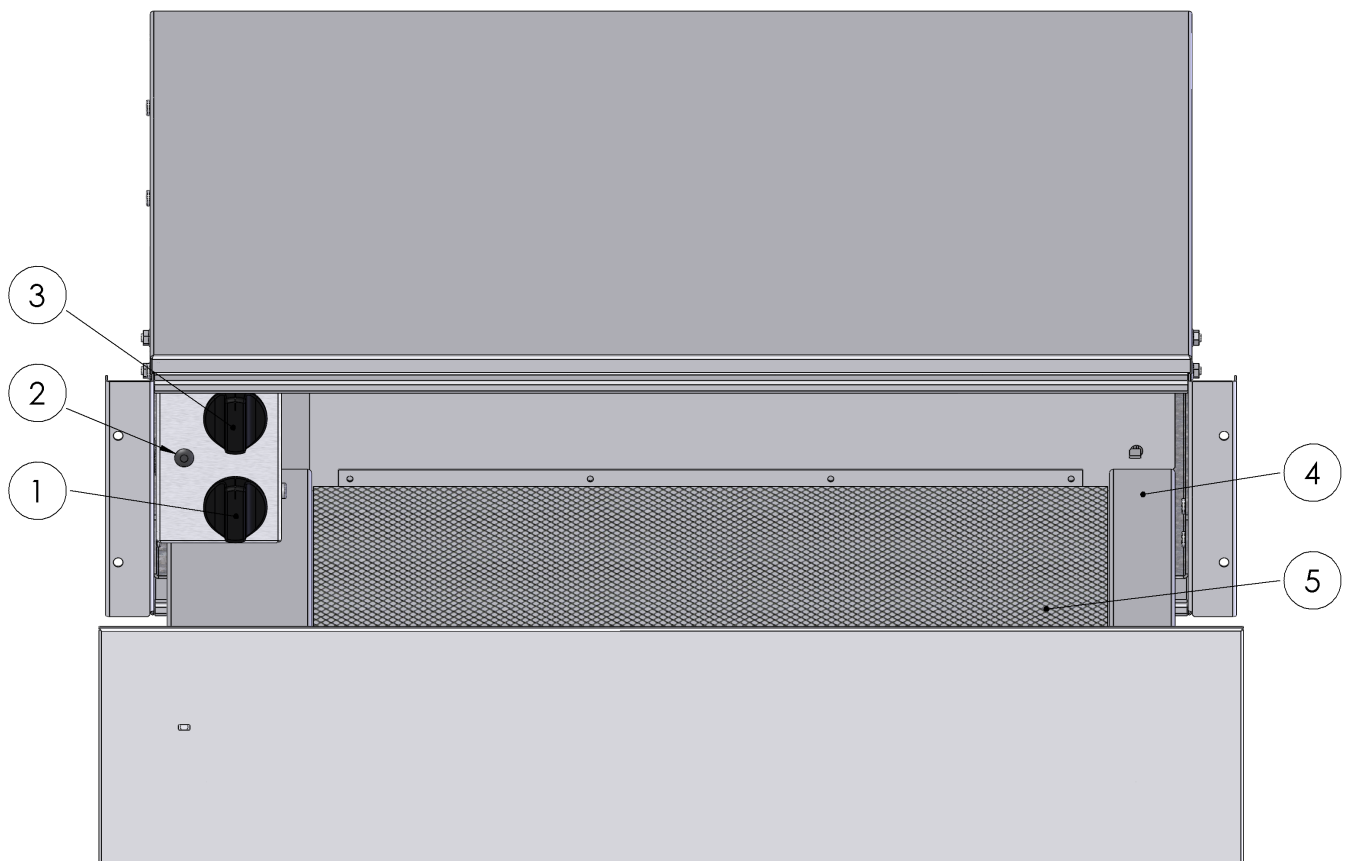
De verpakkingsmaterialen van dit toestel kunnen gerecycled worden. Doe dit a.u.b. en draag zo bij tot de bescherming van het milieu door ze in de passende container of afvalzak te gooien.



■ Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Beschrijving van de verwarmingslade



- 1. Schakelaar schakelklok AAN/UIT
- 2. AAN/UIT controle lampje
- 3. Knop voor temperatuurregeling
- 4. Servieslade
- 5. Antislip mat

Bewaar deze handleiding bij uw toestel. Als u uw toestel verkoopt of aan iemand anders over doet, zorg er dan voor dat de handleiding er bij blijft.

We vragen u de aanbevelingen te lezen alvorens de verwarmingslade te installeren en te gebruiken. Ze werden opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

Deze verwarmingslade werd ontworpen om gebruikt te worden door particulieren in hun woning. Hij is uitsluitend bestemd voor het voorverwarmen van vaatwerk. Elk ander gebruik is verboden en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af in geval van niet-conform gebruik.

Gebruik dit toestel alleen na inbouw. Alleen door het in te bouwen kunt u alle risico door contact met onder spanning staande onderdelen vermijden.

Open in geen enkel geval de behuizing van het toestel.

De buitenkant van de servieswarmer kan in bepaalde gevallen 70°C warm worden (afhankelijk van de gekozen temperatuur en de gebruiksduur). Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het warme vaatwerk uit de lade te halen.

Gebruik de servieswarmer niet om eten of drank op te warmen of klaar te maken. De vochtigheid van het voedsel of de drank zou het toestel kunnen doen roesten.

Klim niet of zit niet op de open lade. De schuifrails zouden beschadigd worden. De lade mag met max. 20 kg belast worden.

Bewaar of leg geen kunststof producten of ontvlambare voorwerpen in het toestel. Ze zouden kunnen smelten of vlamvatten tijdens gebruik.

Kinderen mogen het toestel alleen bedienen onder toezicht van een volwassene. Extra aandacht is vereist wanneer het toestel in gebruik is.

Installatie

Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben om het toestel normaal te voeden. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.

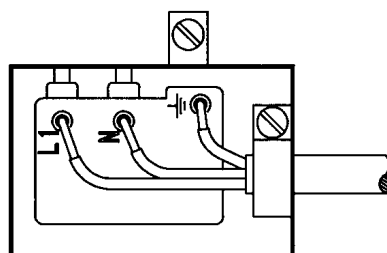
Het voedingscircuit moet over een bipolair stroomonderbrekingsmechanisme met contactopeningen van minstens 3 mm beschikken

De elektrische aansluiting moet uitgevoerd worden vooraleer het toestel in het meubel aan te brengen.

De lade moet via een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders van 1 mm² (1 fase + 1 N + aarding) aangesloten worden op het elektriciteitsnet van 220 - 240 V~ enkelfasig, via een stopcontact 1 fase + N + genormaliseerde aarding CEI 60083 of conform de plaatselijke installatievoorschriften. De aardingsdraad (groen/geel) moet verbonden worden met de aansluitklem  van het toestel en met de aarding van de installatie.

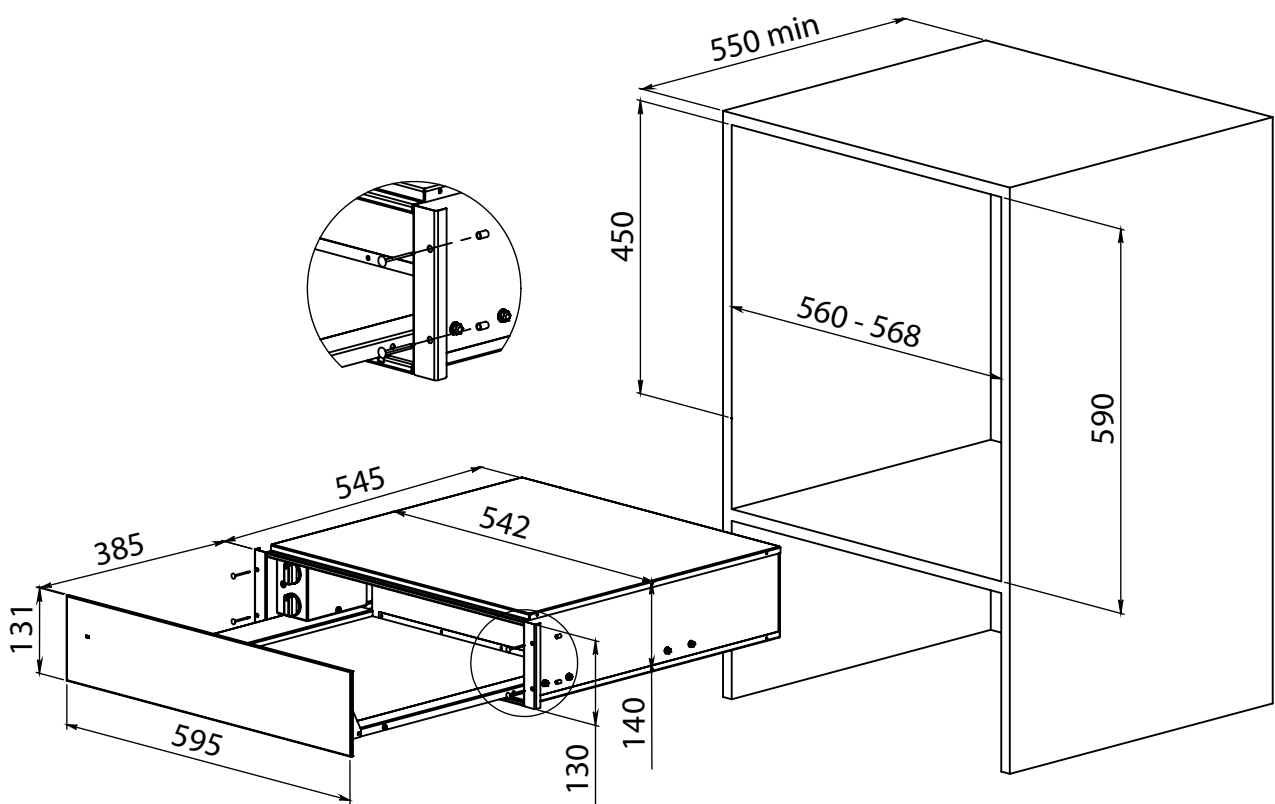
Als het toestel wordt aangesloten aan een stopcontact, dan moet dit toegankelijk blijven na de installatie van de lade.

De nulleider van de verwarmingslade (blauwe draad) moet aangesloten worden aan de nulleider van het elektriciteitsnet.



Schuif het toestel in de nis van het keukenmeubel. Controleer of het huis van het toestel goed op zijn plaats komt te zitten.

Open de lade en bevestig het toestel aan de zijwanden van het meubel met de 4 meegeleverde schroeven en afstandsbussen.



Gebruik van de verwarmingslade

VOORAFGAANDE INFORMATIE:

Dit toestel mag uitsluitend gebruikt worden om servies voor te verwarmen.

Het toestel beschikt over een verwarmingssysteem met warme lucht. Een ventilator verspreidt de warmte van de weerstand over de lade. Het servies wordt gelijkmatig en snel verwarmd dankzij de luchtcirculatie.

Een beschermrooster belet contact met de weerstanden en de ventilator.

De bodem van de lade is bedekt met een antislip mat dat servies belet te verschuiven tijdens het openen/ sluiten van de lade.

BEDIENINGSELEMENTEN:

U beschikt over een knop voor de temperatuurregeling en een schakelklok met AAN/UIT-schakelaar. Ze zijn alleen zichtbaar wanneer de lade open is. Bij gesloten lade kunt u via het controlelampje aan de voorkant zien of het toestel ingeschakeld is.

BEDIENINGSPRINCIPE:

- Plaats het servies in de lade.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Kies een verwarmingsduur (minstens 10 minuten).

Het controlelampje "onder spanning" gaat branden.

- Sluit de lade.

Wanneer de ingestelde verwarmingsduur is afgelopen, stopt het systeem met verwarmen en weerklinkt een belsignaal.

Om het belsignaal te stoppen, zet u de schakelklok in de stand 0.

SELECTIE VAN DE TEMPERATUUR:

Met de temperatuur knop kunt u een temperatuur tussen 30 en 70°C instellen.

We adviseren de volgende temperaturen aan naargelang van het gebruikte type vaatwerk:

- 40°C: voor kopjes en glazen. Als warme drank in voorverwarmde kopjes of glazen wordt gegoten, dan blijven ze langer warm en kunt u ze aanraken worden zonder u zich te verbranden.
- 60°C: voor borden en schotels. Gerechten die op voorverwarmde borden of schotels gelegd worden, koelen niet af. De borden en schotels kunnen echter aangeraakt worden zonder risico zich te verbranden.

VOORVERWARMINGSTIJD:

De voorverwarmingstijd hangt van meerdere factoren af:

- het materiaal en de dikte van het vaatwerk
- de vulgraad
- de verdeling van de belasting
- de temperatuurregeling

Het is dus onmogelijk om op voorhand precieze gegevens te geven.

Enkele richtwaarden:

Bij een ingestelde temperatuur van 60°C, bedraagt de duur voor een homogene verwarming:

- van het servies voor een maaltijd voor zes personen ongeveer 30 min.
- van het servies voor een maaltijd voor twaalf personen ongeveer 40 min.

U zult zelf ervaren welke duur het best geschikt is voor uw vaatwerk.

Gebruik van de verwarmingslade

CAPACITEIT:

De capaciteit hangt af van de hoogte van het model, het gewicht en de afmetingen van uw servies.

De model mag maximaal met 20 kg servies gevuld worden.

De volgende voorbeelden worden alleen ter informatie gegeven :

De hoeveelheden zijn bepaald door het volume

Vaatwerk voor 6 personen:

6 grote borden	Ø 28 cm
6 soepborden	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 22 cm
1 schaal	Ø 20 cm
1 schaal	Ø 18 cm
2 vleeschotels	36 cm

of 16 grote borden	Ø 28 cm
+ 8 kommen	Ø 10 cm

of 24 soepborden	Ø 22 cm
------------------	---------

of 40 kommen	Ø 10 cm
--------------	---------

of 60 kopjes	Ø 8 cm
--------------	--------

of...

Alvorens het toestel te onderhouden, moet u het uitschakelen en laten afkoelen.

Maak alle oppervlakken alleen schoon met een vochtige doek en een sopjer. Droog het vervolgens met een zachte doek.

Het toestel niet schoonmaken met een stoomreiniger.

Het gebruik van schurende producten, alcohol of oplosmiddel is af te raden; ze zouden het toestel kunnen beschadigen.

De voorkant is van roestvrij staal en is krasgevoelig. Gebruik een speciaal niet schurend schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

De antislip mat kan verwijderd worden om de bodem van de lade schoon te maken.

U kunt de slipwerende bodem schoonmaken met warm water en afwasmiddel. Droog hem vervolgens goed af en breng hem pas weer aan in de lade aan nadat hij perfect droog is.

Sommaire

Protection de l'environnement	10
Description du tiroir chauffant	11
Conseils de sécurité	12
Installation	13
Encastrement	14
Utilisation du tiroir chauffant	15
Entretien et nettoyage	18
Alignement du four 45 cm et 60 cm	18

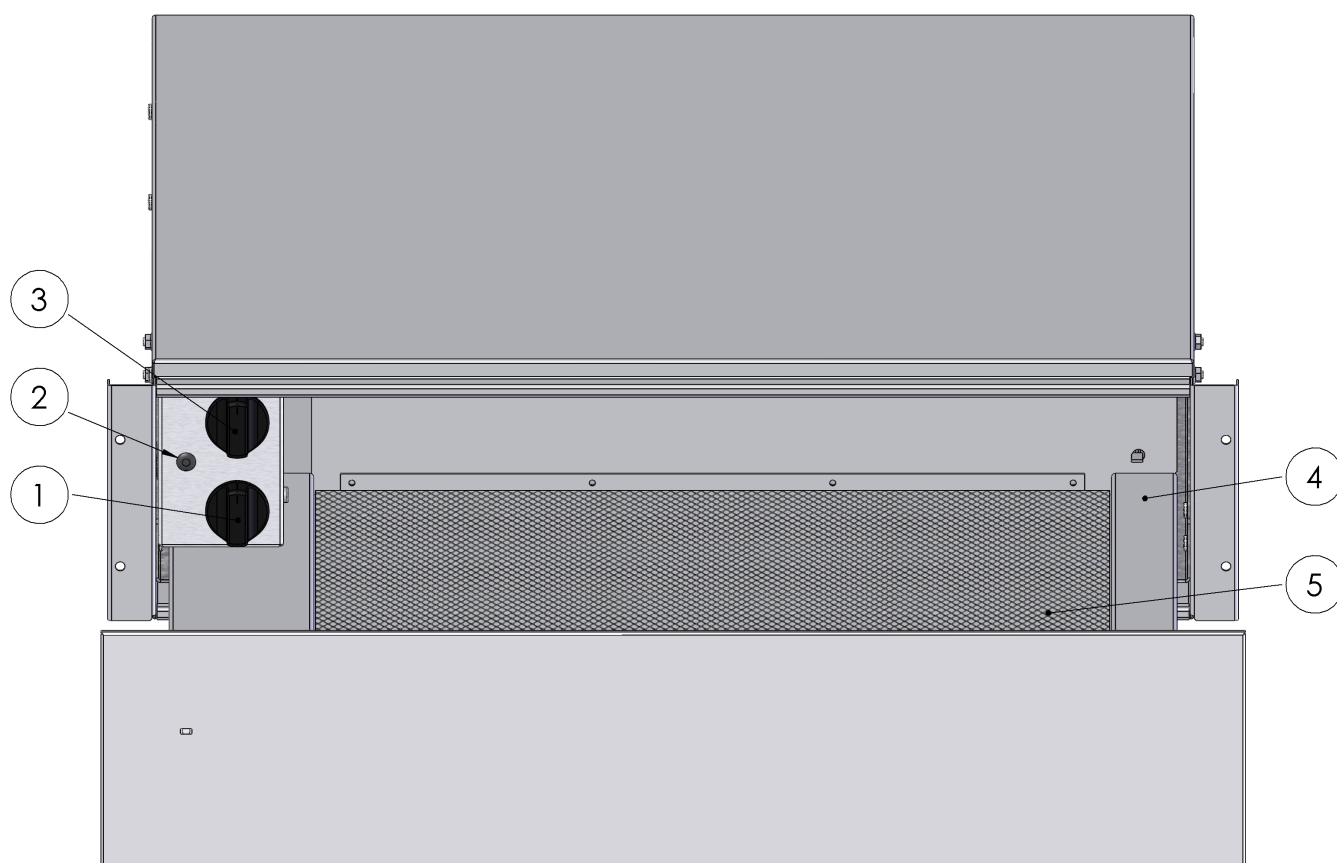
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



1. Minuterie interrupteur marche/arrêt
2. Voyant de mise sous tension en façade
3. Sélecteur de température
4. Tiroir à vaisselle
5. Fond antidérapant

Conseils de sécurité

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre tiroir chauffant. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Ce tiroir chauffant a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à préchauffer la vaisselle. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

N'utilisez cet appareil qu'après encastrement. Seul l'encastrement permet d'éviter tout risque de contact avec les composants sous tension.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

L'enceinte du tiroir chauffant peut atteindre 70°C suivant la température choisie et la durée d'utilisation. Pour enlever la vaisselle chaude, utilisez des maniques ou des gants.

N'utilisez pas le tiroir chauffant pour maintenir au chaud, réchauffer ou cuire des aliments ou des boissons. L'humidité des aliments ou boissons pourrait entraîner une corrosion de l'appareil.

Ne montez et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Les rails télescopiques seraient endommagés. La capacité de charge du tiroir est de 20 kg maximum.

Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans l'appareil. Ils pourraient fondre ou prendre feu à sa mise en marche.

L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Le fusible de votre installation doit être de 10 ampères.

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.

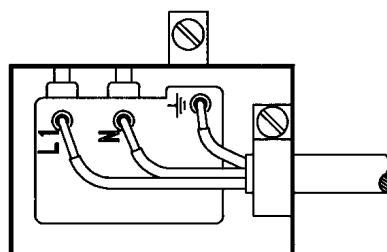
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Le tiroir doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + N + terre normalisé CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Le neutre du tiroir chauffant (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

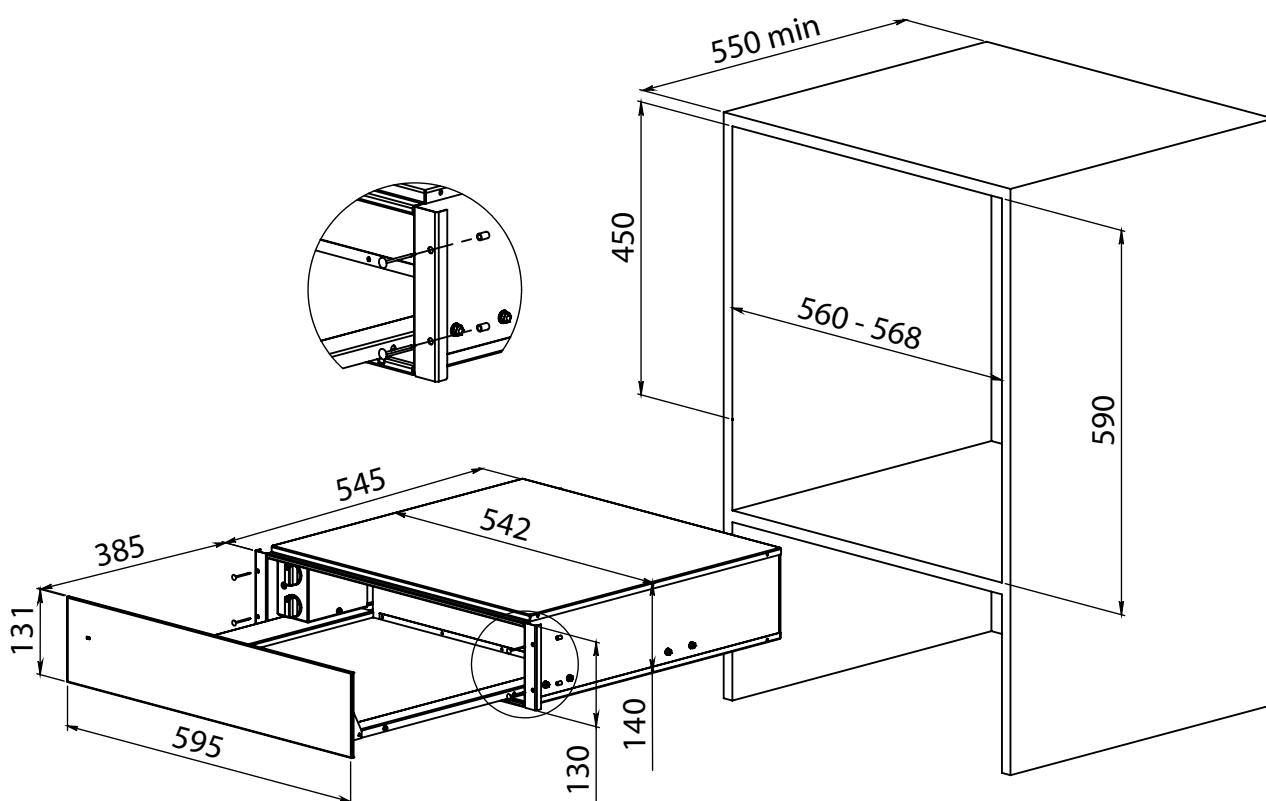
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm²) disponible auprès du service après-vente.



Encastrement

Enfoncez l'appareil dans la niche du meuble. Vérifiez que la carrosserie de l'appareil soit bien positionnée.

Ouvrez le tiroir et fixez l'appareil aux parois latérales du meuble avec les 4 vis et les 4 entretoises livrées.



INFORMATION PREALABLE :

Cet appareil doit exclusivement servir à préchauffer la vaisselle.

L'appareil dispose d'un système de chauffage à air chaud. Un ventilateur répartit la chaleur de la résistance dans le tiroir. La vaisselle est réchauffée uniformément et rapidement grâce à la circulation d'air.

Une grille de protection évite le contact avec la résistance et le ventilateur.

Le fond du tiroir est recouvert d'une surface antidérapante qui empêche que la vaisselle ne glisse lors de l'ouverture du tiroir.

ELEMENTS DE COMMANDE :

Vous disposez d'un sélecteur de température et d'une minuterie interrupteur Marche/Arrêt. Ils ne sont apparents que lorsque le tiroir est ouvert. Lorsque le tiroir est fermé, le voyant situé sur le devant de l'enceinte vous permet de voir si l'appareil est en marche.

PRINCIPE DE COMMANDE :

- Posez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez une température.
- Sélectionnez une durée (minimum 10 minutes).

Le voyant de mise sous tension s'allume.

- Fermez le tiroir.

Lorsque la durée réglée est écoulée, le système de chauffage à air chaud s'arrête et une sonnerie retentit.

Pour arrêter la sonnerie, se mettre en position 0.

Utilisation du tiroir chauffant

SELECTION DE LA TEMPERATURE :

Le sélecteur de température permet de régler une température comprise entre 30 et 70 °C.

Sur l'échelle de température, voici les meilleures températures pour le type de vaisselle utilisé :

- 40 °C : pour les tasses ou les verres. Versées dans des tasses ou verres préchauffés à cette température, les boissons chaudes conservent leur chaleur plus longtemps et le récipient peut être touché sans se brûler.
- 60 °C : pour les assiettes et les plats. Les mets disposés sur des assiettes ou plats préchauffés conservent leur chaleur. Les assiettes et plats peuvent cependant être touchés sans risquer de se brûler.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE :

Le temps de préchauffage est fonction de plusieurs facteurs :

- matériau et épaisseur de la vaisselle
- charge
- disposition de la charge
- réglage de la température

Il est donc impossible de donner des valeurs toujours vérifiables.

Quelques repères :

Pour un réglage de température de 60 °C, le réchauffage homogène :

- de la vaisselle nécessaire à un repas pour six personnes est d'environ 30 min.
- de la vaisselle nécessaire à un repas pour douze personnes est d'environ 40 min.

Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

CAPACITE :

La capacité dépend de la hauteur du modèle, du poids et des dimensions de votre vaisselle.

Ce modèle présente une capacité de charge maximale de 20 kg.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :

Les quantités sont déterminées par le volume

Vaisselle pour 6 personnes :

6 grandes assiettes	Ø 28 cm
6 assiettes à soupe	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 22 cm
1 saladier	Ø 20 cm
1 saladier	Ø 18 cm
2 plats à viandes	36 cm

ou 16 grandes assiettes	Ø 28 cm
+ 8 bols	Ø 10 cm

ou 24 assiettes à soupe	Ø 22 cm
-------------------------	---------

ou 40 bols	Ø 10 cm
------------	---------

ou 60 tasses	Ø 8 cm
--------------	--------

ou . . .

Entretien et nettoyage

Avant tout entretien, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

La façade en inox est sensible aux rayures et aux coupures. Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Le fond antidérapant peut être enlevé pour nettoyer le fond du tiroir.

Vous pouvez nettoyer le fond antidérapant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ensuite, séchez-le bien et remettez-le dans le tiroir lorsqu'il est parfaitement sec.

Umweltschutz	19
Beschreibung der Wärmeschublade	20
Sicherheitshinweise	21
Installation	22
Einbau	23
Benutzung der Wärmeschublade	24
Unterhalt und Reinigung	27
Ausrichtung der backofen 45 cm und 60 cm	27

UMWELTSCHUTZ :

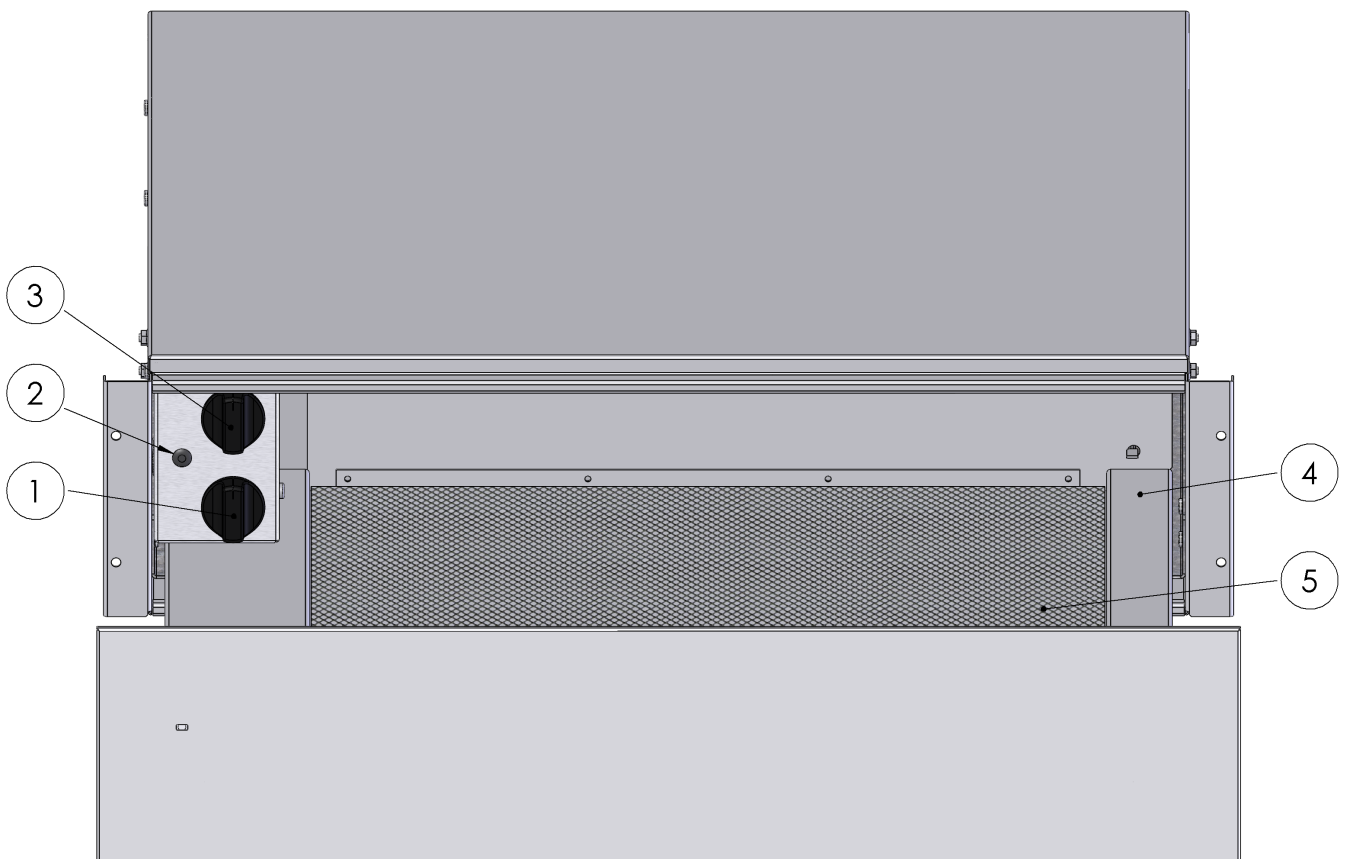
Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist recycelbar. Deponieren Sie die Verpackung in die entsprechenden kommunalen Container ; durch das Recycling tragen Sie zum Umweltschutz bei.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Beschreibung der Wärmeschublade



1. Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus
2. Anzeigeleuchte für Stromspannung an der Vorderseite
3. Temperaturwählschalter
4. Geschirrschublade
5. Rutschfester Boden

Bewahren Sie diese Betriebsanweisung zusammen mit dem Gerät auf. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder weitergegeben werden, sollten Sie darauf achten, dass die Betriebsanweisung dem Gerät beigelegt wird.

Ehe Sie Ihre Wärmeschublade installieren und benutzen, machen Sie sich bitte mit diesen Ratschlägen vertraut. Sie dienen Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen.

Diese Wärmeschublade wurde entwickelt, um von Privatpersonen in ihrer Wohnung benutzt zu werden. Sie dient ausschließlich dem Vorwärmen von Geschirr. Alle anderen Verwendungen können gefährlich sein und sind verboten. Der Hersteller lehnt jede Haftung im Fall einer unsachgemäßen Benutzung ab.

Benutzen Sie das Gerät erst nach dem Einbau. Erst dann besteht nicht mehr die Gefahr eines Kontaktes mit Bauteilen unter Spannung.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

Die Wand der Wärmeschublade kann je nach gewählter Temperatur oder Benutzungsdauer 70°C heiß werden. Zum Herausnehmen des warmen Geschirrs benutzen Sie Topflappen oder Handschuhe.

Benutzen Sie die Wärmeschublade nicht zum Warmhalten, Aufwärmen oder Kochen von Nahrungsmitteln oder Getränken. Die Feuchtigkeit der Nahrungsmittel oder Getränke könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Schublade, um die Teleskopschienen nicht zu beschädigen. Das Ladegewicht der Schublade beträgt maximal 20 kg.

Bewahren Sie keine Gegenstände aus Kunststoff und keine entzündlichen Gegenstände im Gerät auf. Sie könnten bei der Inbetriebnahme schmelzen oder Feuer fangen.

Kinder oder Behinderte dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Installation

Ehe Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Drähte Ihrer Elektroanlage ausreichend bemessen sind, um das Gerät normal zu versorgen. Die Sicherung Ihrer Anlage muss 10 Ampere leisten.

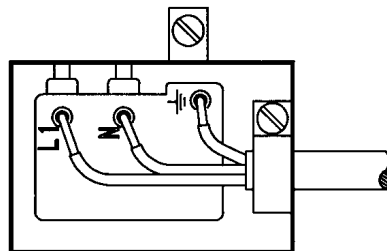
Im Stromkreis muss ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.

Die Stromanschlüsse sind durchzuführen, ehe das Gerät in den Schrank eingefügt wird.

Die Schublade muss mit einem (Standard-)Stromkabel mit 3 Leitern von 1 mm² (1 ph + 1 N + Erde) angeschlossen werden, die mittels eines (Standard-)Steckers 1 ph + N + Erde CEI 60083 oder gemäß den Installationsregeln an das Netz 220-240 V ~ (einphasig) angeschlossen werden. Der Schutzdraht (grün/gelb) wird mit der Klemme  des Gerätes verbunden und an die Erde der Anlage angeschlossen.

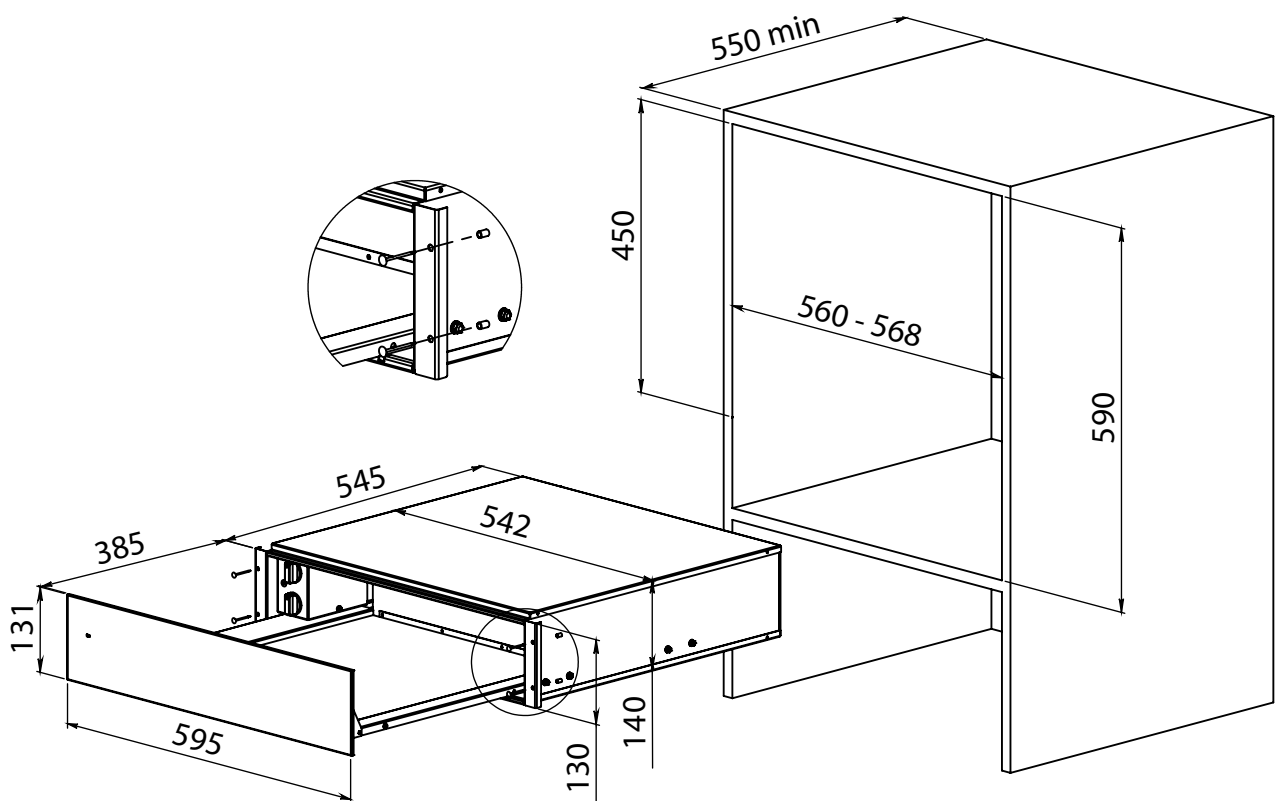
Bei einem Anschluss mit Steckdose muss diese nach der Installation des Gerätes zugänglich bleiben.

Der Nullleiter der Wärmeschublade (blauer Draht) ist an den Nullleiter des Netzes anzuschließen.



Schieben Sie das Gerät in die Schranknische. Achten Sie darauf, dass sich das Gehäuse des Gerätes in der richtigen Position befindet.

Öffnen Sie die Schublade und befestigen das Gerät an die Seitenwände des Schrankes mit 4 Schrauben und 4 Abstandshaltern (im Lieferumfang enthalten).



Benutzung der Wärmeschublade

ALLGEMEINE INFORMATIONEN :

Dieses Gerät darf ausschließlich zum Vorwärmen von Geschirr benutzt werden.

Das Gerät verfügt über ein Wärmesystem mit Heißluft. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Widerstandes in der Schublade. Das Geschirr wird durch den Luftstrom gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert den Kontakt zum Widerstand und zum Gebläse.

Der Boden der Schublade weist eine rutschhemmenden Fläche auf, damit das Geschirr beim Öffnen der Schublade nicht rutscht.

BEDIENELEMENTE :

Sie verfügen über einen Temperaturwählschalter und einen Zeitschalter/Ausschalter Ein/Aus. Sie sind nur sichtbar bei geöffneter Schublade.

Bei geschlossener Schublade zeigt die Anzeigeleuchte an der Gerätevorderseite Ihnen an, ob das Gerät eingeschaltet ist.

VORGEHENSWEISE :

- Legen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Wählen Sie eine Temperatur aus.
- Wählen Sie eine Dauer aus (mindestens 10 Minuten).

Die Anzeigeleuchte geht an und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

- Schließen Sie die Schublade.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Heißluftsystem aus und eine Klingel ertönt.

Zum Beenden des Klingeltons stellen Sie den Schalter auf Position 0.

WAHL DER TEMPERATUR :

Mit dem Temperaturschalter können Sie eine Temperatur zwischen 30 und 70 °C einstellen.

Nachstehend die besten Temperaturen je nach Art des verwendeten Geschirrs :

- 40 °C : für Tassen und Gläser. Bei Tassen oder Gläsern, die auf diese Temperatur vorgeheizt wurden, bleiben warme Getränke länger warm und der Behälter lässt sich anfassen, ohne sich zu verbrennen.
- 60 °C : für Teller und Schüsseln. Gerichte, die auf vorgewärmten Tellern oder Schüsseln serviert werden, bleiben warm. Die Teller und Schüsseln lassen sich jedoch ohne Verbrennungsrisiko anfassen.

VORWÄRMZEIT :

Die Vorwärmzeit hängt von mehreren Faktoren ab :

- Material und Stärke des Geschirrs
- Beladung
- Anordnung des Geschirrs
- Einstellung der Temperatur

Es ist also unmöglich, allgemein gültige Werte anzugeben.

Einige Anhaltspunkte :

Bei einer Einstellung der Temperatur auf 60 °C benötigt man für das gleichmäßige Vorwärmen :

- von Geschirr für eine Mahlzeit von sechs Personen etwa 30 Minuten.
- von Geschirr für eine Mahlzeit von zwölf Personen etwa 40 Minuten.

Ihre eigene Erfahrung wird Sie lehren, welche Dauer am besten geeignet ist für Ihr Geschirr.

Benutzung der Wärmeschublade

FASSUNGSVERMÖGEN :

Das Fassungsvermögen hängt von der Höhe des Modells, vom Gewicht und den Maßen Ihres Geschirrs ab.

Dieses Modell weist ein maximales Ladegewicht von 20 kg auf.

Folgende Beispiele dienen als Anhaltspunkte :

Die Mengen werden durch das Volumen bestimmt

Geschirr für 6 Personen :

6 große Teller	Ø 28 cm
6 Suppenteller	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 22 cm
1 Salatschüssel	Ø 20 cm
1 Salatschüssel	Ø 18 cm
2 Fleischplatten	36 cm

oder 16 große Teller	Ø 28 cm
+ 8 Becher	Ø 10 cm

oder 24 Suppenteller	Ø 22 cm
----------------------	---------

oder 40 Becher	Ø 10 cm
----------------	---------

oder 60 Tassen	Ø 8 cm
----------------	--------

oder . . .

Vor jedem Unterhalt schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen.

Reinigen Sie alle Flächen nur mit einem Schwamm, Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie die Flächen mit einem weichen Tuch nach.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Von scheuernden Produkten, Alkohol oder Lösungsmitteln wird abgeraten; sie können das Gerät beschädigen.

Die Vorderseite aus Edelstahl ist empfindlich gegen Kratzer und Schnitte. Benutzen Sie ein Spezialprodukt für Stahl, das nicht scheuert.

Der rutschhemmende Boden ist herausnehmbar, um den Boden der Schublade zu reinigen.

Der rutschhemmenden Boden lässt sich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Danach trocknen Sie ihn sorgfältig und legen ihn nach dem vollständigen Trocknen wieder in die Schublade.

Table of contents

Protection of the environment	28
Description of warming drawer	29
Safety tips	30
Installation	31
Encasement	32
Using your warming drawer	33
Cleaning and maintenance	36
Alignment of the oven 45 cm and 60 cm	36

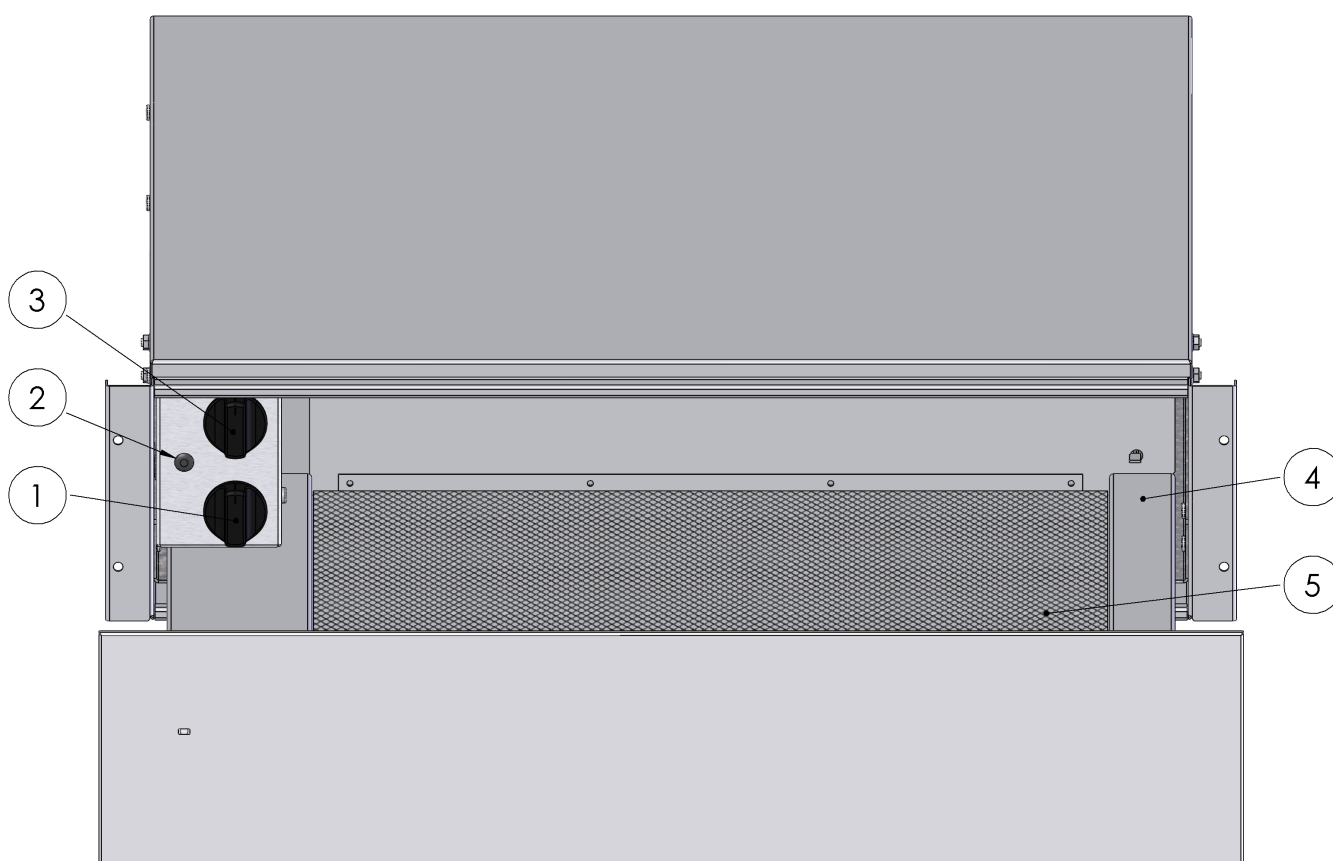
PROTECTION OF THE ENVIRONMENT:

The packaging materials used for this appliance can be recycled. Take part in recycling and help protect the environment by discarding them in the appropriate waste bins provided by the municipal authorities.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



1. Timer, stop/start switch
2. Signal light on the front showing that power is on
3. Temperature control
4. Drawer for dishes
5. Antiskid mat

Safety tips

Keep these instructions with your appliance. If the appliance should be sold or given to another person, be sure that these instructions are supplied with it.

Please read these recommendations before installing and using your warming drawer. They have been drafted for your safety and that of others.

This warming drawer has been designed for use by private persons in their homes. It is intended exclusively for warming dishes. Any other use is prohibited and could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable in the event of non-complying use.

Do not use this appliance until it has been installed in the cabinet. Only full installation of the drawer prevents any risk of contact with powered components.

Never open the body of the appliance.

The inside of the drawer can heat up to 70°C depending on the selected temperature and the duration of use. Use hot-pan holders or gloves to remove the hot dishes.

Do not use the warming drawer to keep food or drinks hot or to reheat or cook food or drinks. The moisture in the food or drinks could cause corrosion of the appliance.

We do not advise standing or sitting on the open drawer; this would damage the telescopic rails. The maximum load of the drawer is 20 kg.

Do not store any plastic goods or inflammable objects in the appliance. They could melt or catch fire when it is turned on.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Before connecting the appliance to the power supply, check that the wires of your electric installation have sufficient diameter to supply power to the appliance during normal use. The fuse for the installation should be 10 amps.

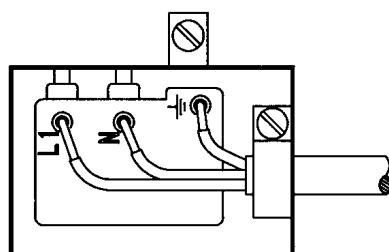
It is necessary to provide a bipolar cut-off device in the power supply circuit, with an open contact gap of more than 3 mm.

The electric connection should be done before the appliance is set in the cabinet.

The drawer should be connected by a (standard) power cord with three 1 mm² wires (1 single phase + 1 N + ground) to the 220-240 V single phase power supply via an electric circuit corresponding to the CEI 60083 standard or complying with the installation rules. The protective wire (green/yellow) corresponds to ground (⏏) on the appliance and should be connected to the ground of the installation.

In the case of a connection via an electric outlet, the outlet should be accessible even with the appliance installed.

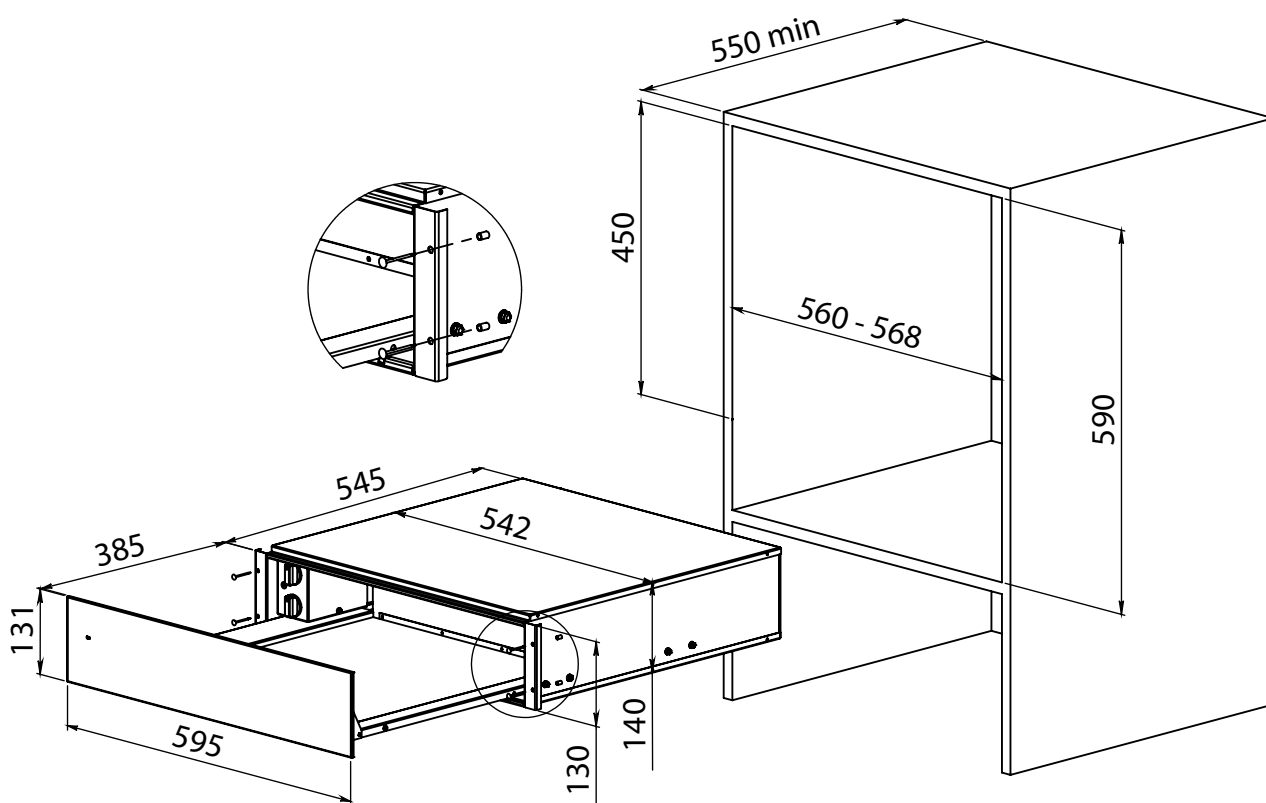
The neutral on the heating drawer (blue wire) should be connected to neutral on the power supply.



Encasement

Set the appliance into the niche in the cabinet. Make certain that the body of the appliance is positioned correctly.

Open the drawer and fasten the appliance to the sides of the cabinet with 4 screws and the 4 spacers delivered with the appliance.



INFORMATION BEFORE USE:

The appliance should be used exclusively to preheat dishes.

The appliance uses a hot air system to heat the dishes. A fan distributes the heat from the resistor in the drawer. The dishes are heated rapidly and uniformly by circulation of hot air.

A protective grid prevents the dishes from coming into contact with the resistor or the fan.

The floor of the drawer is covered with an antiskid mat that prevents the dishes from sliding when the drawer is opened.

CONTROLS:

The controls include a temperature knob and a Start/Stop switch. These are only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed, the signal light on the front of the drawer comes on when the appliance is running.

SETTING THE CONTROLS:

- Put the dishes in the drawer.
- Select the temperature.
- Set the timer (minimum 10 minutes).

The signal light shows that the power is on.

- Close the drawer

When the timer runs out, the hot air heating system stops and a bell rings.

To turn the bell off, turn the knob to 0.

Using your warming drawer

SELECTING THE TEMPERATURE:

The temperature knob adjusts the temperature between 30 and 70 °C.

The most appropriate temperatures for the types of dishes used are as follows :

- 40 °C: for cups or glasses. Hot drinks stay hot longer when poured into cups or glasses preheated to this temperature, without danger of burns when people drink from them.
- 60 °C: for plates and dishes. Food served on preheated plates or dishes maintain their heat and the dishes can be touched without burning the hands.

PREHEATING TIME:

Preheating time depends on several factors:

- the thickness of the dishes and the material they are made from
- the load
- disposal of the load
- temperature setting

Consequently, we cannot give times that will correspond systematically.

A few hints :

For a temperature setting of 60 °C, heated evenly:

- dishes for a meal for six take about 30 min.
- dishes for a meal for twelve take about 40 min.

After using the drawer a few times, you will know for yourself how long it takes to heat your dishes.

CAPACITY:

Capacity depends on the height of the model and the weight and size of your dishes.

The model has maximum capacity of 20 kg.

The following examples are given as an indication only
(quantities are determined by volume):

Dishes for 6:

6 dinner plates	Ø 28 cm
-----------------	---------

6 soup plates	Ø 22 cm
---------------	---------

1 serving bowl	Ø 22 cm
----------------	---------

1 serving bowl	Ø 20 cm
----------------	---------

1 serving bowl	Ø 18 cm
----------------	---------

2 serving platters	36 cm
--------------------	-------

or 16 large plates	Ø 28 cm
--------------------	---------

+ 8 bowls	Ø 10 cm
-----------	---------

or 24 soup plates	Ø 22 cm
-------------------	---------

or 40 bowls	Ø 10 cm
-------------	---------

or 60 cups	Ø 8 cm
------------	--------

or . . .

Cleaning and maintenance

Before any maintenance, turn off the appliance and let it cool.

Clean all surfaces with a sponge, dish washing soap and warm water. Then dry it off with a soft cloth.

Do not steam clean the appliance.

The use of scouring powders, alcohol or grease-cutting products is not recommended – they could damage the appliance.

The stainless steel front can be scratched. Use a special non-abrasive cleanser for stainless steel.

The antiskid mat can be removed to clean the bottom of the drawer.

The antiskid mat can be washed with warm water and dish water soap. Then dry it off and put it back in the drawer when it is completely dry.