

ACW624RVS  
ACW624MAT

Handleiding  
Servieswarmer

Notice d'utilisation  
Tiroir chauffant

Anleitung  
Wärmeschublade

Manual  
Warming drawer

---

NL	Handleiding	NL 3 - NL 8
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 8
DE	Anleitung	DE 3 - DE 8
EN	Manual	EN 3 - EN 8

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés**

**Benutzte Piktogramme - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information



Tip - Conseil - Tipp

---

# INHOUD

---

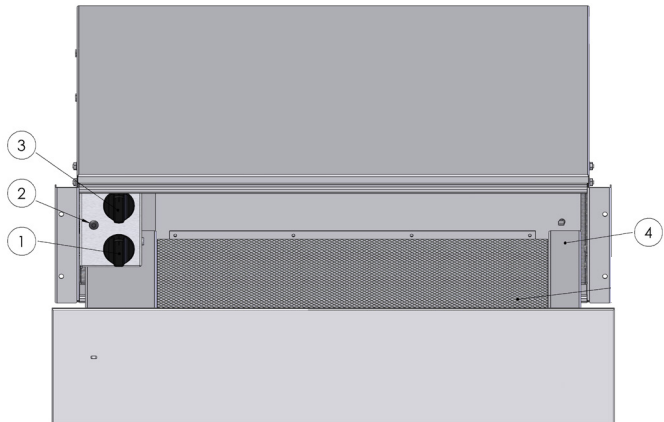
## ***Uw lade***

---

Beschrijving	4
Gebruik	4
Onderhoud en reiniging	7
Installatie	7
Inbouw	8

## Beschrijving

---



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

## Gebruik

---

### 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.

## **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 zes persoons maaltijd 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.*

## 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):

<b>Vaatwerk voor 6 personen:</b>	
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

## Onderhoud en reiniging

- Alvorens het toestel te onderhouden, moet u het uitschakelen en laten afkoelen.
- Maak alle oppervlakken alleen schoon met een vochtige doek en een sopje. 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.

## Installatie

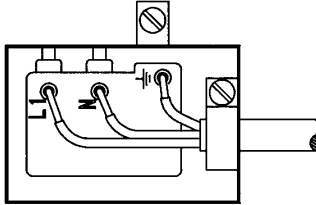


**Alvorens de lade aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen of alle draden van uw elektrische installatie een voldoende doorsnede hebben om het toestel normaal te voeden. Uw installatie moet beschermd worden door een smeltzekering van 10 ampère.**

- 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 mm<sup>2</sup> (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.

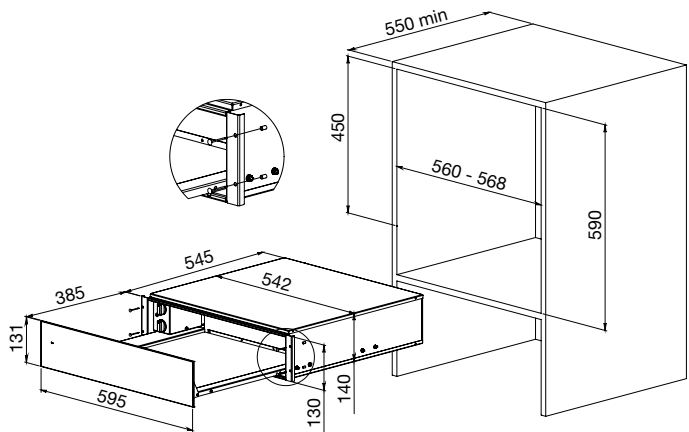
## UW LADE

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



### *Inbouw*

- 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.





---

# TABLE DES MATIÈRES

---

## *Votre tiroir*

---

Description	4
Utilisation	4
Entretien et nettoyage	7
Installation	7
Encastrement	8

# VOTRE TIROIR

## Description

---



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

## Utilisation

---

### Information préalable :

- 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.

### 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.

## **Incipe 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.

## **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 réchauf fage 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.*

## Capacité :

- 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):

<b>Vaisselle pour 6 personnes :</b>	
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

## 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.

## Installation

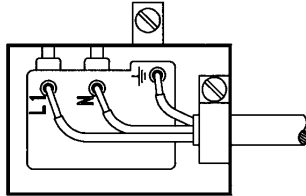


**Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil. Le fusible de votre installation doit être de 10 ampères.**

- 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 mm<sup>2</sup> (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.

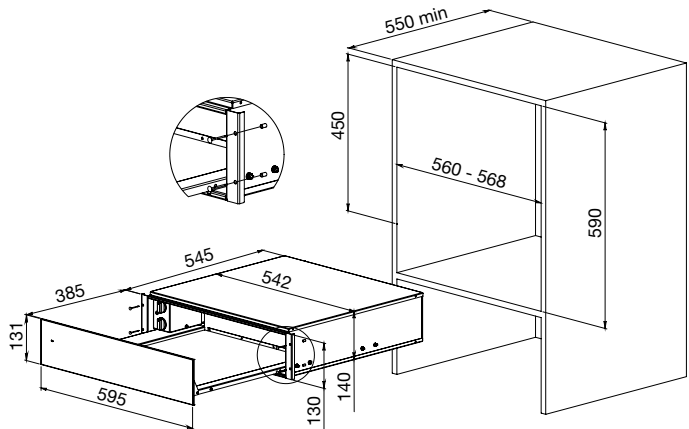
# VOTRE TIROIR

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm<sup>2</sup>) 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.



---

# INHALTSVERZEICHNIS

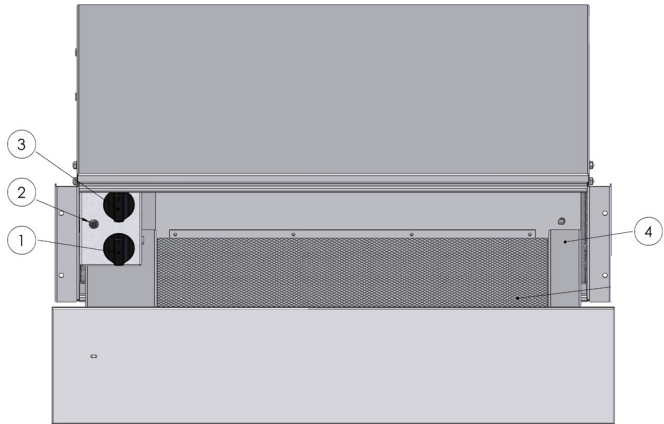
---

## *Ihre Schublade*

---

Beschreibung	4
Benutzung	4
Unterhalt und Reinigung	7
Installation	7
Einbau	8

## Beschreibung



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

## Benutzung

### **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.

### **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 ben ötigt 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.*

## 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):

<b>Geschirr für 6 Personen:</b>	
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	Ø 10 cm
oder 24 Suppenteller	Ø 22 cm
oder 40 Becher	Ø 10 cm
oder 60 Tassen	Ø 8 cm

## Unterhalt und Reinigung

- 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.

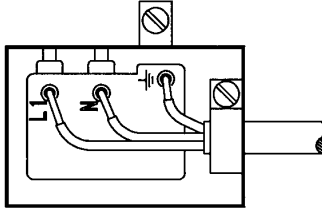
## Installation



**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.**

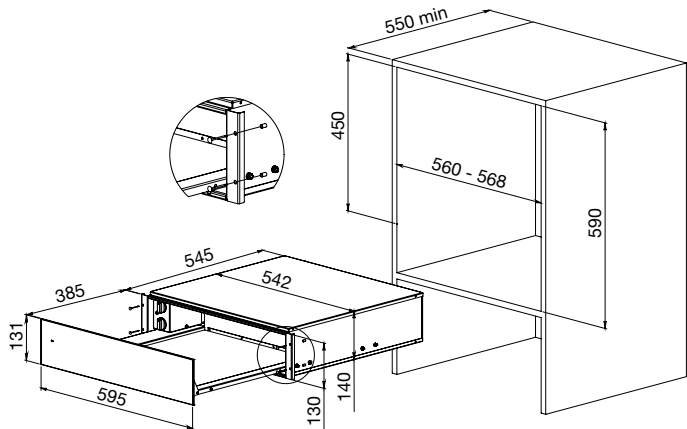
- Im Stromkreis muss ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3 mm beträgt.
- Die Stromanschlüsse sind durchzuführen, ehe das Gerät in den Schrank eingefügt wird.
- Die Schublade muss mit einem (Standard-)Stromkabel mit 3 Leitern von 1 mm<sup>2</sup> (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.



## Einbau

- 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).



---

# CONTENTS

---

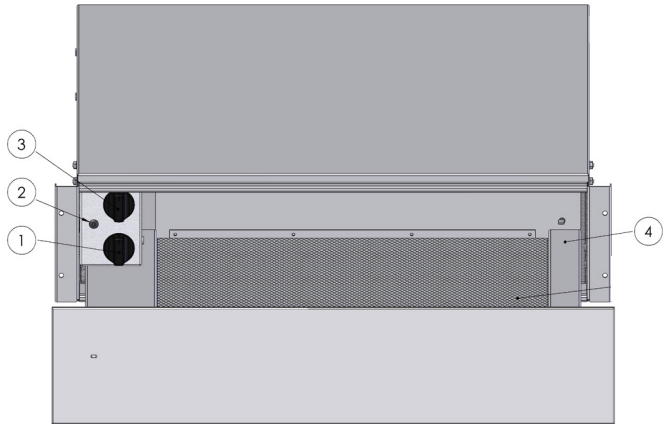
## ***Your drawer***

---

Description	4
Use	4
Cleaning and maintenance	7
Installation	7
Built in	8

# YOUR DRAWER

## Description



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

## Use

### **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.

### **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.

## 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):

<b>Dishes for 6:</b>	
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

## 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.



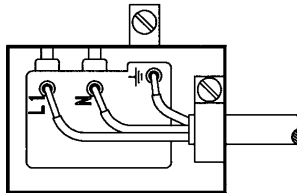
# YOUR DRAWER

## Installation



**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 mm<sup>2</sup> 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.

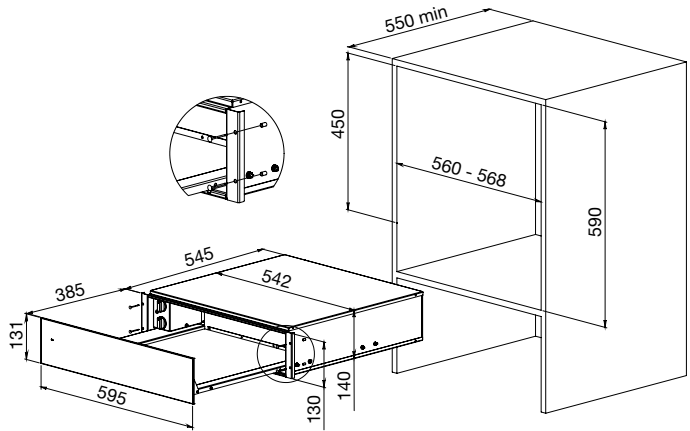


# YOUR DRAWER

## ***Built in***

---

- 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.







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 garantiekaart.

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.

# Pelgrim



570984